
MAQUINARIA AGRICOLA
OLIVER
DIGNA DE CONFIANZA
Tractores OLIVER y CLETRAC a Nafta o Diesel. Para Todo Uso.
Arados. Sembradoras. Rastras. Cultivadoras, etc.

ALMANAQUE

DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

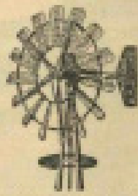
AÑO XXXIII

1946

[illegible]

[illegible]

Molino a Viento Moderno



Rueda, Timón y Rayos, diseñados científicamente para operar eficientemente, con vientos de 15 a 50 kilómetros por hora.

"GUANACO"

Es el único en el mundo que ha incorporado los últimos adelantos de la aerodinámica.

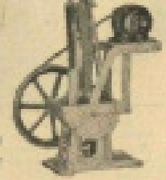
BOMBEA UN 30 % MAS DE AGUA CON EL MISMO VIENTO

F&W

BOMBAS PARA AGUA

A MANO, PARA MOLINOS A VIENTO, O CON MOTOR ELECTRICO ACOPLADO





Unicos Importadores:

Wilson Sons & Co. Ltd.

MISIONES 1513 MONTEVIDEO

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

DIRECTORIO EN 1946

PRESIDENTE
DR. CARLOS M. SORIN

VICE-PRESIDENTE
DR. CARLOS A. VILARÓ RUBIO
(hasta [illegible])
DR. BENIGNO PAIVA IRISARRI
(desde [illegible])

VOCALES
DR. MELCHOR PACHECO
DR. GUILLERMO RODRIGUEZ GUERRERO

SECRETARIO
DR. HUMBERTO BORDIANO

PRO-SECRETARIO
SR. DIEGO MARTINEZ VASQUEZ

Administración

GERENTE
SR. IGNACIO REYES MOLNÉ

SUB-GERENTES
SR. AMERICO CALAMET
SR. JULIO D. LAGUNA
SR. LUIS J. E. BADETTO

CONTADOR
SR. FRANCISCO CASTRO

ACTUARIO
AGR. HUGO BONMARCHI



Oficinas Centrales:

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

E N E R O

Ley 9888 — 31 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora Oficial del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G. — FASES

L. Nueva Día 3 a las 9h. 30m. — Día 17 a las 11h. 48m. L. Llena.

C. Crec. Día 10 a las 17h. 27m. — Día 25 a las 3h. 00m. C. Meng.

1 Martes	Stos. Basilio, Fulgencio, Justino, Martina, Eufrosina.
2 Miércoles	Stos. Isidoro, Argeo, Narciso y Marcelino.
3 Jueves	Stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel, Genoveva.
4 Viernes	Stos. Tito, Aquilino, Eugenio, Julián, Benito, Dafrosa.
5 Sábado	Stos. Telesforo, Simeón, Edildo, Emiliana, Apolinaria.
6 Domingo	Stos. Melanio, Pedro, Macra (Día de los Niños)
7 Lunes	Stos. Crispín, Luciano, Ciro, Julián, Teodoro.
8 Martes	Stos. Severino, Máximo, Teófilo, Eugeniano, Eladio, Gúdula.
9 Miércoles	Stos. Marcelino, Julián, Fortunato, Basilisa, Marciana.
10 Jueves	Stos. Agatón, Guillermo, Nicanor, Gonzalo.
11 Viernes	Stos. Higinio, Alejandro, Atilio, Teodosio, Honorata.
12 Sábado	Stos. Juan, Pedro, Arcadio, Modesto, Taciana, Alfredo.
13 Domingo	Stos. Leoncio, Gumersindo, Hermilo, Glafira, Verónica de Binasco.
14 Lunes	Stos. Hilario, Eufrasio, Félix, Malaquías, Macrina.
15 Martes	Stos. Pablo, Mauro, Habacuc, Miqueas, Secundina, Ida.
16 Miércoles	Stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio, Priscila.
17 Jueves	Stos. Antonio, Sulpicio, Leonila, Rosalina.
18 Viernes	Stos. Prisca, Volusiano, Deícola, Liberata.
19 Sábado	Stos. Mario, Marta, Audifax y Abacú, Canuto, Pía, Germana.
20 Domingo	Stos. Fabián, Sebastián, Mauro, Neófito.
21 Lunes	Stos. Inés, Publio, Epifanio, Augurio, Eulogio.
22 Martes	Stos. Vicente y Anastasio, Gaudencio, Domingo.
23 Miércoles	Stos. Raimundo, Emerenciana, Clemente, Ildefonso, Severiano, Aquila.
24 Jueves	Stos. Timoteo, Feliciano, Macedonio, Tirso.
25 Viernes	Stos. Ananías, Proyecto, Máximo, Popipio.
26 Sábado	Stos. Policarpo, Teógenes, Paula.
27 Domingo	Stos. Juan Crisóstomo, Vitaliano, Julián, Avito, Mauro.
28 Lunes	Stos. Pedro Nolasco, Valerio, Julián, Leónidas, Flaviano, Margarita.
29 Martes	Stos. Francisco de Sales, Constancio, Sabiniano, Aquilino.
30 Miércoles	Stos. Martina, Hipólito, Alejandro, Aldegunda, Sabina.
31 Jueves	Stos. Juan Bosco, Geminiano, Ciro, Gelasio, Marcela, Luisa Albertoni.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el día 3; dudoso alrededor del 6 en proximidad del 11; del 18 dudoso; y por los días 23 y 30. — José M. Bergeiro.

FEBRERO

2º MES — 28 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G.		FASES
L. Nueva	Día 2 a las 1h. 45m.	Día 16 a las 1h. 28m.	L. Llena
C. Crec.	Día 9 a las 1h. 28m.	Día 23 a las 21h. 30m.	C. Meng.

1 Viernes	Stos. Ignacio, Severo, Pablo, Pionio, Sigeberto, Brígida.
2 Sábado	Stos. Flavio, Lorenzo, Aproniano, Fortunato, Feliciano.
3 Domingo	Stos. Blas, Celerino, Laurentino, Celerina, Werburga.
4 Lunes	Stos. Andrés, Corsini, Eutiquio, Fileas, Donato, José de Leonisa, Gilberto.
5 Martes	Stos. Agueda, Isidoro, Genuino, Calamanda, Alicia.
6 Miércoles	Stos. Tito, Doroteo, Silvano, Amando, Saturnino, Teófila.
7 Jueves	Stos. Romualdo, Moisés, Teodoro, Adauco, Ricardo, Juliana, Viuda.
8 Viernes	Stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio y Ciriaco, Dionisio, Emiliano, Sebastián.
9 Sábado	Stos. Cirilo, Apolonia, Sabino, Alejandro, Nicéforo, Primo.
10 Domingo	Stos. Escolástica, Zótico, Ireneo, Jacinto y Amancio, [illegible].
11 Lunes	Stos. Lucio, Desiderio, Saturnino, Dativo, Félix, Ampelio.
12 Martes	Stos. Modesto y Julián, Eulalia.
13 Miércoles	Stos. Agabo, Gregorio, Lucino, Catalina de Ricci, Fosca.
14 Jueves	Stos. Valentín, Vital, Felícula y Zenón, Eleucadio, Conrado.
15 Viernes	Stos. Faustino y Jovita, Cratón, Cástulo, Lucio, Sigefredo.
16 Sábado	Stos. Onésimo, Elías, Isaías, Samuel y Daniel, Pánfilo, Juliana. (Independencia de Lituania).
17 Domingo	Stos. Policronio, Secundiano, Rómulo, Donato, Teódulo, Flaviano.
18 Lunes	Stos. Simeón, Máximo y Claudio, Perpetuina, Heladio.
19 Martes	Stos. Gabino, Publio, Julián, Marcelo, Conrado, Alvaro.
20 Miércoles	Stos. Tiranio, Silvano, Peleo, Nilo, Zenobio, Potamón.
21 Jueves	Stos. Severino, Verulo, Secundino, Cirilo, Servulo, Maximiano, Paterio.
22 Viernes	Stos. Papías, Abilio, Pascasio, Atanasio, Margarita de Cortona.
23 Sábado	Stos. Pedro Damián, Florencio, Sireno, Policarpo, Lázaro.
24 Domingo	Stos. Matías, Modesto, Etelberto, Montano, Lucio, Julián.
25 Lunes	Stos. Victorino, Víctor, Nicéforo, Claudiano, Dióscoro, Serapión, Papías, Irene.
26 Martes	Stos. Néstor, Diodoro, Porfirio, Claudiano, Faustiniano.
27 Miércoles	Stos. Alejandro, Abundio, Antígono y Fortunato, Leandro, Baldomero. (Independencia de la República Dominicana).
28 Jueves	Stos. Macario, Rufino, Justo y Teófilo, Román, Osvaldo.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el día 8, dudoso el 11; en proximidad del 15 al 16; (por el 21); y alrededor del 26. — *José M. Sarjeiro.*

M A R Z O

3.er MES — 31 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G.		FASES
● L. Nueva	Día 3 a las 15h. 03m.	Día 17 a las 16h. 11m.	○ L. Llena
◐ C. Crec.	Día 10 a las 5h. 02m.	Día 25 a las 19h. 37m.	◑ C. Menq.

1 Viernes	Stos. León, Donato, Abundancio, [illegible], Eudoxia.
2 Sábado	Stos. Jovino y Basileo, Pablo, Heraclio, Secundila, Quinta.
3 **Domingo**	Carnaval. Stos. Hemeterio y Celedonio, Félix, Luciolo, Basilio, Marino, Cunegunda.
4 Lunes	Carnaval. Stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Egidio.
5 Martes	Carnaval. Stos. Focas, Adrián, Eusebio, Teófilo, Gerasimo.
6 Miércoles	Stos. Perpetua y Felícitas, Conon, Rosa, Coleta, Kineburga.
7 Jueves	Stos. Tomás de Aquino, Eubulo, Teófilo, Pablo.
8 Viernes	Stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián, Herenia.
9 Sábado	Stos. Francisca Romana, Gregorio Niseno, Catalina de Bolonia.
10 **Domingo**	Stos. Ciro y Alejandro, Macario, Codrato, Cipriano.
11 Lunes	Stos. Eulogio, Heraclio, Sofronio, Cándido, Piperión, Eugenia, Benito, Aurea.
12 Martes	Stos. Gregorio, Maximiliano, Pedro, Bernardo, Dionisio el Cartujo.
13 Miércoles	Stos. Macedonio, Patricia, Modesta, Teusetas, Heros.
14 Jueves	Stos. León, Pedro, Afrodisio, Matilde, Florentina.
15 Viernes	Stos. Longinos, Aristóbulo, Menigno, Nicandro, Madrona.
16 Sábado	Stos. Ciriaco, Hilario, Taciano, Julián, Agapito, Heriberto.
17 **Domingo**	Stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro y Teodoro.
18 Lunes	Stos. Cirilo, Alejandro, Narciso, Trófimo y Eucarpio, Anselmo, Eduardo.
19 Martes	Stos. José, Quinto, Quintila, Cuartila, Marcos, Apolonio.
20 Miércoles	Stos. Pablo, Cirilo, Eugenio, Niceta, Víctor, Alejandra.
21 Jueves	Stos. Benito, Filemón y Domnino, Birilo, Serapión, Lupicino. (Se inicia el Otoño).
22 Viernes	Stos. Pablo, Epafrodito, Saturnino, Basilio, Octaviano.
23 Sábado	Stos. Victoriano, Fidel, Domicio, Pelagio, Aquila, Eparco.
24 **Domingo**	Stos. Gabriel, Marcos y Timoteo, Pigmenio, Epigmenio, Timólao. (Independencia de Grecia).
25 Lunes	Stos. Quirino, Ireneo, Dula, Dimas, Hermelando, Desiderio.
26 Martes	Stos. Cástulo, Pedro, Marciano, Jovino, Tecla, Cástor.
27 Miércoles	Stos. Juan Damasceno, Filete, Lidia, Macedón, Teoprepides, Zanitas, Lázaro.
28 Jueves	Stos. Juan de Capistrano, Prisco, Malco y Alejandro.
29 Viernes	Stos. Jonás y Baraquisio, Pastor, Victorino, Armogasto.
30 Sábado	Stos. Quirino, Régulo, Pastor, Zósimo, Juan Clímaco.
31 **Domingo**	Stos. Amós, Teódulo, Acacio, Félix Cornelio, Benjamín.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Alrededor del día 5; del 9 al 12 tal vez más de un día; (incluso el 16); por el 24 y en proximidad del 28 al 29. — José M. Borquero.

A B R I L

4º MES — 30 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G.		FASES
L. Nueva	Día 2 a las 1h. 38m.	Día 16 a las 7h. 47m.	L. Llena
C. Crec.	Día 9 a las 17h. 04m.	Día 24 a las 12h. 18m.	C. Meng.

1 Lunes	Stos. Teodora, Venancio, Víctor y Esteban, Hugón, Hugo, Valerico.
2 Martes	Stos. Francisco de Paula, Apiano, Teodosia, Abundio.
3 Miércoles	Stos. Pancracio, Ricardo, Evagrio, Benigno, Ulpiano, Agape, Quionia.
4 Jueves	Stos. Isidoro, Agatópodo, Teódulo, Ambrosio, Platón.
5 Viernes	Stos. Vicente Ferrer, Zenón, Claudio, Catalina.
6 Sábado	Stos. Sixto, Timoteo y Diógenes, Prudencio, Marcelino.
7 **Domingo**	Stos. Epifanio, Donato y Rufino, Calipso, Pelusio, Hegesipo, Saturnino.
8 Lunes	Stos. Jenaro, Máxima y Macaria, Concesa, Dionisio.
9 Martes	Stos. Procoro, Demetrio, Casilda, Eupsiquio, Acacio, Hugo.
10 Miércoles	Stos. Ezequiel, Terencio, Africano, Pompeyo, Miguel de los Santos.
11 Jueves	Stos. León I, Antipas, Felipe, Barsanufio, Isaac, [illegible]
12 Viernes	Stos. Zenón, Sabas, Víctor, Vida, Julio, Damián, Constantino.
13 Sábado	Stos. Hermenegildo, Justino, Carpo, Papilo, Agatónica.
14 **Domingo**	Stos. Justino, Tiburcio, Valeriano y Máximo, Ardalión.
15 Lunes	**S. de Turismo** Stos. Basilisa y Anastasia, Marón.
16 Martes	**S. de Turismo** Stos. Calixto, Carisio, Optato, Urbano, Engracia, Primitivo, Lamberto.
17 Miércoles	**S. de Turismo** Stos. Aniceto, Mapalico, Fortunato, Roberto.
18 Jueves	**S. de Turismo** Stos. Apolonio, Eleuterio, Apia, Corebo.
19 Viernes	**S. de Turismo** Stos. Timón, León, Hermógenes, Cayo, Expedito, Rufo. **(Día de los 33).**
20 Sábado	**S. de Turismo** Stos. Sulpicio y Serviliano, Víctor, [illegible]
21 **Domingo**	**S. de Turismo** Stos. Anselmo, Simeón, Silvio, Anastasio.
22 Lunes	Stos. Sotero y Cayo, Apeles, Lucio, Leónides, [illegible] y [illegible], Rufo.
23 Martes	Stos. Jorge, Adalberto, Fortunato y Félix, Marolo.
24 Miércoles	Stos. Fidel de Sigmaringa, Sabas, Eusebio, Neón, Melito.
25 Jueves	Stos. Evodio, Hermógenes, Calixto, Félix, Dión, Erminio.
26 Viernes	Stos. Cleto y Marcelino, Clarencio, Lucidio, Basileo.
27 Sábado	Stos. Pedro Canisio, Antimo, Cástor y Esteban, Anastasio, Tertulio.
28 **Domingo**	Stos. Pablo de la Cruz, Vital, Patricio, Menandro, Caralipo, Valeria.
29 Lunes	Stos. Marcos, Pedro Bernardino, Tíquico, Paulino, Roberto.
30 Martes	Stos. Catalina de Sena, Eutropio, Mariano, Jaime, Amador.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por los primeros días: alrededor del 6 (al 10 dudoso); por el 14 al 15 (en proximidad del 21). Fechas dudosas, por el 23 al 25 y el 28. — *José M. Sergalco.*

M A Y O

5º MES — 31 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 19[illegible] — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora [illegible] del Uruguay 3 h. [illegible] m. — W. de G.		FASES
● L. Nueva	Día 1 a las 10h. 1m.	Día 24 a las 3 h. 12m.	☾ C. Meng.
☽ C. Crec.	Día 8 a las 2h. 1m.	Día 30 a las 17h. 48m.	● L. Nueva
○ L. Llena	Día 15 a las 22h. 2m.		

1 Miércoles	Stos. Felipe y Santiago, Jeremías, Andeolo, Orencio, Pacencia. (Día de los Trabajadores). (Feriado).
2 Jueves	Stos. Atanasio, Valerio, Germán, Ciriaco, Zoe, Mafalda.
3 Viernes	Stos. Alejandro, Evencio y Teódulo, Juvenal, Antonina, Timoteo. (Aniversario de la 1ª Constitución de Polonia).
4 Sábado	Stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Floriano, Pelagia, Antonia.
5 **Domingo**	Stos. Pío, Silvano [illegible], Hilario, Peregrino.
6 Lunes	Stos. Juan, Lucio, Protógenes, Eadberto, Benita.
7 Martes	Stos. Estanislao, Flavia, Augusto y Juvenal, Benedicto.
8 Miércoles	Stos. Víctor, Acacio, Mario, Wiro.
9 Jueves	Stos. Gregorio, Geroncio, Hermas, Pacomio.
10 Viernes	Stos. Antonino, Gordiano y Epímaco, Job, Alfio, Filadelfo y Cirino, Cataldo. **(Independencia de Rumania).**
11 Sábado	Stos. Anthimo, Evelio, Mayo, Fabio, Mamerto, Francisco de Gerónimo.
12 **Domingo**	Stos. Nereo, Aquileo y Domitila, Pancracio, Epifanio, [illegible].
13 Lunes	Stos. Mucio, Glicerio, Servacio, Imelda.
14 Martes	Stos. Bonifacio, Poncio, Corona, Justa, Justina, Engracia, Pascual. **(Independencia del Paraguay).**
15 Miércoles	Stos. Juan Bautista, Isidro Labrador, Torcuato, Indalecio.
16 Jueves	Stos. Ubaldo, Peregrino, Andrés, Honorato, Domnolo.
17 Viernes	Stos. Pascual, Basilio, Pedro, Aquilino, Adrián, Basilia.
18 **Sábado**	Stos. Venancio, Sebastián, Dióscoro, Teodoto, Teresa, Alejandra. **(Batalla de Las Piedras).** (Feriado).
19 **Domingo**	Stos. Pedro Celestino, Prudenciana, Dunstano, Ivo.
20 Lunes	Stos. Bernardino de Sena, Basilio, Talaleo, Austregisilo, Teodora, Paulina. **(Independencia de Cuba).**
21 Martes	Stos. Timoteo, Polio, Eutiquio, [illegible], [illegible].
22 Miércoles	Stos. Faustino, Timoteo y Venusto, Casto y Emilio, Julia.
23 Jueves	Stos. Desiderio, Epitacio, Mercurial, Eutiquio, Florencio.
24 Viernes	Stos. Manahen, Vicente, Donaciano y Rogaciano, Susana.
25 Sábado	Stos. Gregorio VII, Urbano, Bonifacio, Adelmo, Magdalena. **(Fiesta Nacional de la República Argentina).**
26 **Domingo**	Stos. Felipe Neri, Eleuterio, Felicísimo, Desiderio y Paulino.
27 Lunes	Stos. Beda el Venerable, Juan, Julio, Ranulfo, Restituta.
28 Martes	Stos. Agustín, Emilio, Priamo, Luciano, Crescente.
29 Miércoles	Stos. María Magdalena, Restituto, Conón, Sisinio.
30 Jueves	Stos. Félix, Fernando, Gabino y Crispulo, Basilio.
31 Viernes	Stas. Angela, Petronila, Cancio, Canciano, Hermias.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Alrededor de los días 5 al 8 tal vez más de un caso; (por el 15); por el día 20; en proximidad del 26 al 28. — *José M. [illegible].*

J U N I O

6º MES — 30 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G. — FASES

C. Crec.	Día 6 a las 22h. 06m.	Día 22 a las 10h. 12m.	C. Meng.
L. Llena	Día 14 a las 15h. 41m.	Día 29 a las 1h. 06m.	L. Nueva

1 Sábado	Stos. Juvencio, Pánfilo, Iñiguicio, Gaudalupe, Tarancio
2 Domingo	Stos. Marcelino, Pedro y Erasmo, Potino, Vetio, Máximo
3 Lunes	Stos. Pergentino y Laurentino, Luciliano, Claudio, Isacio
4 Martes	Stos. Francisco Caracciolo, Aresio y Rutiano, Quirino
5 Miércoles	Stos. Bonifacio, Nectario, Florencio, Juliano, Faustino, Doroteo, Sancho, Eutiquio.
6 Jueves	Stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina.
7 Viernes	Stos. Pablo, Antonio María, Licarión, Gedulfiano.
8 Sábado	Stos. Maximino, Calíope, Guillermo, Medardo y Gildardo
9 Domingo	Stos. Primo y Feliciano, Vicente, Pelagia, Maximiano, Ricardo, Columbo.
10 Lunes	Stos. Margarita, Getulio, Censurio, Primitivo, Aresio, Bogato
11 Martes	Stos. Bernabé, Félix y Fortunato, Parisio, Teófanes.
12 Miércoles	Stos. Juan de Sahagún, Basílides, Cirino, Nabor, Nazario
13 Jueves	Stos. Antonio de Padua, Felícula, Peregrino, Aquilina.
14 Viernes	Stos. Basilio Magno, Eliseo, Valerio y Rufino, Anastasio
15 Sábado	Stos. Vito, Modesto y Crescencia, Libia y Leonida, Eutropia, Benilde.
16 Domingo	Stos. Ferreolo y Ferrución, Quirico y Julita, Aureo y Justina.
17 Lunes	Stos. Manuel, Sabel e Ismael, Laurín, Gundulfo, Teresa de León, Sancha.
18 Martes	Stos. Efrén, Marcos y Marcelino, Ciriaco y Paula, Leoncio
19 Miércoles	Stos. Juliana de Falconieri, Gervasio y Protasio, Gaudencio, Calimerio. (Día de Artigas). (Feriado).
20 Jueves	Stos. Silverio, Novato, Florentina, Edburga, Pablo y Ciriaco.
21 Viernes	Stos. Luis Gonzaga, Demetria, Eusebio, Terencio, Rufino y Marcia. (Se inicia el Invierno).
22 Sábado	Stos. Paulino, Albano, Nicéas, Consorcia.
23 Domingo	Stos. Juan, Agripina, Félix, Zenón y Zenas, Eteldreda.
24 Lunes	Stos. Fausto, Orencio, Heros, Fermino, Teófilo, Firmo
25 Martes	Stos. Guillermo, Sosípatro, Lucía, Antolín, Galicano, Febronia, Adalberto.
26 Miércoles	Stos. Juan y Pablo, Virgilio, Silvio, Pelayo, Perseverandio.
27 Jueves	Stos. Zoilo, Crescente, Sansón, Ladislao.
28 Viernes	Stos. Ireneo, León, Serapio, Plutarco, Severo, Heráclides.
29 Sábado	Stos. Pedro y Pablo, Marcelo, Anastasio, Siro, Casio.
30 Domingo	Stos. Marcial, Emiliana, Cayo y León, Alpiniano y Ariciano.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el comienzo dudoso al 8; alrededor del 11 al 14, probable más de un caso; del 19 al 21; dudoso por el 28. — José M. Borges.

J U L I O

7º MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G.		FASES
☽ C. Crec.	Día 6 a las 2h. 15m.	Día 21 a las 18h. 52m.	☾ C. Meng.
○ L. Llena	Día 14 a las 4h. 22m.	Día 28 a las 0h. 50m.	● L. Nueva

1 Lunes	Stos. Martín, Rumoldo, Casto y Secundino, Galo, Teobaldo.
2 Martes	Stos. Proceso y Martiniano, Aristón, Crescenciano.
3 Miércoles	Stos. León II, Trifón, Jacinto, Heliodoro, Anatolio.
4 Jueves	Stos. Osea y Ageo, Laureano, Jocundiano, Teodoro. (Día de los Estados Unidos).
5 Viernes	Stos. Antonio María Zacaría, Stos. Domicio, Agatón, Trifina, Cirila, Numeriano, Filomena. (Independencia de Venezuela).
6 Sábado	Stos. Isaías, Tranquilino, Rómulo, Dominga, Lucía, Goar.
7 Domingo	Stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciano, Pompeyo, Odón.
8 Lunes	Stos. Isabel, Aquila y Priscila, Ampelio, Eugenio.
9 Martes	Stos. Zenón, Anatolia, Paternuciano, Verónica, Everilda.
10 Miércoles	Stos. Felicitas, Genaro, Félix, Felipe, Silvano, Alejandro.
11 Jueves	Stos. Pío, Juan, Genaro y Pelagia, Sabino.
12 Viernes	Stos. Juan Gualberto, Nabor y Félix, Hermágoras.
13 Sábado	Stos. Anacleto, Joel y Esdras, Silas y Serapión, Mirope.
14 Domingo	Stos. Buenaventura, Justo, Focas, Ciro. (Día de Francia).
15 Lunes	Stos. Enrique, Eutropio, Zósima y Bonosa, Julia y Justa.
16 Martes	Stos. Fausto, Atenógenes, Valentín y Eustaquio, Reinelda.
17 Miércoles	Stos. Alejo, Esperato, Narzal, Letancio, Genara, Generosa.
18 Jueves	Stos. Camilo de Lelis, Sinforosa, Federico, Filastrio, Arnulfo, Bruno, Marina, Gundena, Arnoldo. (Jura de la Constitución). (Feriado).
19 Viernes	Stos. Vicente de Paul, Arsenio, Simmaco, Justa y Rufina.
20 Sábado	Stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías, Wilgefortis, Severa. (Independencia de Colombia).
21 Domingo	Stos. Práxedes, Daniel, Arbogasto, Zótico, Julia.
22 Lunes	Stos. María Magdalena, Cirilo, Platón, Teófilo, Menelao.
23 Martes	Stos. Apolinar, Liborio.
24 Miércoles	Stos. Cristina, Vicente, Víctor, Meneo, Capitón.
25 Jueves	Stos. Santiago, Cristóbal, Cucufate, Teodomiro, Valentina.
26 Viernes	Stos. Ana, Erasto, Simpronio, Olimpio, Teódulo y Exuperia.
27 Sábado	Stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Hermolao, Félix y Jucunda, Natalia y Liliosa.
28 Domingo	Stos. Nazario y Celso, Inocencio, Acacio, Sansón. (Independencia de Perú).
29 Lunes	Stos. Marta, Félix, Simplicio, Faustino, Beatriz, Lucila.
30 Martes	Stos. Abdón y Senén, Máxima, Secundina, Julieta.
31 Miércoles	Stos. Ignacio, Fabio, Demócrito, Segundo y Dionisio, Elena, Germán.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Al comienzo del mes; alrededor del 10 al 14 más de un día (dudoso el 17); por el 20 al 21; en proximidad del 26 al 28. — *José M. Bergeiro.*

A G O S T O

8º MES — 31 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 19[illegible] — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay [illegible]		FASES
C. Crec.	Día 4 a las 17h. [illegible]	Día 13 a las 22h. 17 m.	C. Meng.
L. Llena	Día 12 a las 19h. [illegible]	Día 26 a las 19h. [illegible]	L. Nueva

1 Jueves	Stos. Pedro-Bono, Fausto, Mauro, Félix, Menandro, Nemesio. (Pacto Federal Suizo.)
2 Viernes	Stos. Alfonso María de Ligorio, Esteban, Teodota, Rutilo.
3 Sábado	Stos. Hermelo, Aspren, Eufronio, Lydia.
4 Domingo	Stos. Domingo, Aristarco, Tertulino, Eleuterio, Protasio.
5 Lunes	Stos. Emigdio, Cantidio, Cantidiano, Sofía, Osvaldo.
6 Martes	Stos. Sixto, Felicísimo y Agapito, Justo y Pastor, Santiago. (Independencia de Bolivia).
7 Miércoles	Stos. Cayetano, Donato, Pedro y Julián, Fausto, Carpóforo, Exanto, Licinio.
8 Jueves	Stos. Ciriaco, Largo y Esmaragdo, Marino, Leónides, Herminias, Emiliano.
9 Viernes	Stos. Juan de M. Vianney, Román, Secundino, Marceliano.
10 Sábado	Stos. Lorenzo, Asteria, Rosa, Paula, Agatónica. (Independencia del Ecuador).
11 Domingo	Stos. Tiburcio y Susana, Alejandro, Rufino, Digna.
12 Lunes	Stas. Clara, Hilaria, Digna, Euprepia y Eunomia, Quiriaco.
13 Martes	Stos. Hipólito y Casiano, Wigberto, Centola y Elena.
14 Miércoles	Stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Ursicio, Atanasia.
15 Jueves	Stos. María, Tarsicio, Alipio, Arnulfo, Esteban, [illegible].
16 Viernes	Stos. Joaquín, Tito, Diómedes, Simpliciano, Arsacio.
17 Sábado	Stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio.
18 Domingo	Stos. Agapito, Juan, Crispo, Hermas, Serapión, Polieno, Floro, Lauro.
19 Lunes	Stos. Julio Magno, Andrés, Tecla, Luis, Mariano, Rufino.
20 Martes	Stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo y Cristóbal.
21 Miércoles	Stos. Juana Francisca, Ciriaca, Privado, Lázaro, Cuadrato.
22 Jueves	Stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial, Antonino.
23 Viernes	Stos. Felipe Benicio, Apolinar, Donato, Valeriano, Fructuosa, Apolinar, Sidonio.
24 Sábado	Stos. Bartolomé, Ptolomeo, Román, Jorge, Tecla, Aurea.
25 Domingo	Stos. Luis, Genesio, Eusebio, Ginés, Julián, Eusebio, Gerencio. (Aniversario de la Independencia Nacional).
26 Lunes	Stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián, Víctor.
27 Martes	Stos. José de Calasanz, Rufo, Cesáreo, Eulalia, Antusa.
28 Miércoles	Stos. Agustín, Hermes, Julián, Alejandro, Viviano.
29 Jueves	Stos. Sabina, Cándida, Ipacio, Sinesio y Félix, Adolfo.
30 Viernes	Stos. Rosa, Félix, Gaudencia, Bonifacio y Tecla.
31 Sábado	Stos. Ramón, Paulino, Robustiano, Marcos, Teodota, Rufina y Amia, Arístides.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el día 3; alrededor del 7 al 9; ídem por el 14; en proximidad del 22; alrededor del 27 al 28. — José M. Barquero.

SETIEMBRE

9º MES — 30 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA [illegible] — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G. — FASES

☽ C. Crec. Día 5 a las 11h. 48m. — Día 18 a las 2h. 44m. ☾ C. Menq.
○ L. Llena Día 11 a las 6h. 58m. — Día 26 a las 5h. 41m. ● L. Nueva

1 Domingo	Stos. Gil, Ana, Prisco, Sixto, Terenciano, Vicente y Lelo.
2 Lunes	Stos. Esteban, Máximo, Antonino, Diomedes, Mendigo.
3 Martes	Stos. Aristeo, Basilisa, Eufemia, Dorotea, Tecla y Erasma.
4 Miércoles	Stos. Moisés, Marcelo, Teresa, Jaime, Vitalia, Rosalía.
5 Jueves	Stos. Lorenzo Justiniano, Victorino, Herculano, Rómulo.
6 Viernes	Stos. Zacarías, Cecilia, Gerardo, Fausto, Lelo, Beata.
7 Sábado	Stos. Juan Oglaque, Reinaldo, Regina, Clodoaldo, Medeberta. (Independencia de Brasil).
8 Domingo	Stos. Adriano, Ammon, Teófilo, Néstor, Corbiniano, Adela.
9 Lunes	Stos. Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano, Audomar.
10 Martes	Stos. Nicolás de Tolentino, Sergio, Apelio, Lucas, Clemente, Menodora.
11 Miércoles	Stos. Proto y Jacinto, Diodoro, Diomedes y Dídimo, Paflucio, Teodora.
12 Jueves	Stos. Autonomo, Guido, Leoncio, Estratón, Macedonio.
13 Viernes	Stos. Felipe, Maurilio, Juliano, Eulogio, Amado.
14 Sábado	Stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio, Rósula.
15 Domingo	Stos. Nicomedes, Valeriano, Máximo, Teodoro, Porfirio. (Independencia de El Salvador y Guatemala).
16 Lunes	Stos. Cornelio y Cipriano, Eufemia, Lucía, y Geminiano, Rogelio. (Independencia de México).
17 Martes	Stos. Narciso, Lamberto, Sócrates, Adriano, Teodora.
18 Miércoles	Stos. José de Cupertino, Metodio, Olimpio y Lina, Sofía, Irene. (Independencia de Chile).
19 Jueves	Stos. Jenaro, Sila, Elías, Pomposa, Eustaquio, Teodoro.
20 Viernes	Stos. Eustaquio, Agapito, Teófilo de Corte.
21 Sábado	Stos. Mateo, Jonás, Pánfilo, Alejandro, Dasio, Ifigenia.
22 Domingo	Stos. Tomás de Villanueva, Mauricio, Digna, Emerita.
23 Lunes	Stos. Lino, Tecla, Andrés, Juan, Pedro y Antonio, Constancio, Lino. (Se inicia la Primavera).
24 Martes	Stos. Gerardo, Andoquio, Tirso, Pelicarpo, Batino.
25 Miércoles	Stos. Cleofas, Herculano, Fermín, Pablo y Tatta, Bárbaro, Miguel.
26 Jueves	Stos. Cipriano y Justina, Calistrato, Eusebio, Nilo.
27 Viernes	Stos. Cosme y Damián, Adolfo y Juan, Florentino, Cayo.
28 Sábado	Stos. Wenceslao, Esteban, Eladora, Salomón, Eustaquio.
29 Domingo	Stos. Fraterno, Eutiquio, Plauto, Heraclea, Dadas.
30 Lunes	Stos. Jerónimo, Leonardo, Víctor y Urso, Gregorio, Honorio, Sofía.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Alrededor del 5 al 6; por el 13 al 14 probable más de un día (dudoso por el 17); en proximidad del 21 y del 26. — José M. Bergeiro.

OCTUBRE

10º MES — **31 DIAS**

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G.		FASES
C. Crec.	Día 3 a las 6h. 52m.	Día 17 a las 10h. 58m.	C. Meng.
L. Llena	Día 10 a las 17h. 40m.	Día 24 a las 20h. 32m.	L. Nueva

1 Martes	Stos. Remigio, Arelas, Severo, Verísimo, Máxima y Julia.
2 Miércoles	Stos. Leodegario y Gerino, Eleuterio, Primo, Cirilo.
3 Jueves	Stos. Teresa, Cándido, Dionisio, Fausto, Cayo, Pedro.
4 Viernes	Stos. Francisco, Crispo y Cayo, Marcos y Marciano, Hieroteo, Aurea.
5 Sábado	Stos. Plácido, Trabea, Palmacio, Caritina, Atilano, Froilán. **(Proclamación de la República de Portugal).**
6 Domingo	Stos. Bruno, Sagar, Casto, Emilio, Erótida.
7 Lunes	Stos. Marcos, Sergio, Baco, Marcelo, Apuleyo, Julia, Justina, Augusto.
8 Martes	Stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benigna, Pelagia y Lorenza.
9 Miércoles	Stos. Dionisio, Rústico, Eleuterio, Abraham, Andrónico, Publia.
10 Jueves	Stos. Francisco de Borja, Gereón, Paulo y Florencio.
11 Viernes	Stos. Taraco, Probo y Andrónico, Nicasio, Fermín, Plácido, Plácida, Zenaida.
12 Sábado	Stos. Edistio, Domnina, Wilfrido, Salvino, Serafín **(Día de la Raza) (Feriado).**
13 Domingo	Stos. Eduardo, Fausto, Januario y Marcial, Angel Hugolino, Celedonia.
14 Lunes	Stos. Calixto, Carpoforo, Evaristo y Priscilano, Fortunata.
15 Martes	Stas. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Agileo, Aurelia.
16 Miércoles	Stos. Martiniano, Saturiano, Saturnino, Nereo, Lulo o Lulio.
17 Jueves	Stos. Eduvigis, Herón, Víctor, Marcelo, Andrés, Anastasia.
18 Viernes	Stos. Lucas, Asclepiades, Justo, Trifonia.
19 Sábado	Stos. Pedro de Alcántara, Tolomeo y Lucio, Verónica, Pelagia, Aquilino.
20 Domingo	Stos. Juan Cancio, Feliciano, Máximo, Caprasio, Artemio.
21 Lunes	Stos. Hilarión, Úrsula, Dasio, Zótico y Cayo, Víctor.
22 Martes	Stos. Melanio, Felipe, Eusebio, Severo, Nunilo y Alodia.
23 Miércoles	Stos. Servando y Germán, Teodoro, Ignacio, Domicio.
24 Jueves	Stos. Rafael, Evergisto, Félix, Magloire.
25 Viernes	Stos. Crisanto y Daría, Crispín y Crispiniano, Minias.
26 Sábado	Stos. Evaristo, Luciano y Floro, Gaudioso, Fulco.
27 Domingo	Stos. Vicente, Sabina y Cristeta, Florencio Capitolina.
28 Lunes	Stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo, Ciria, Fidel.
29 Martes	Stos. Jacinto, Quinto, Eusebia, Ermelinda, Narciso.
30 Miércoles	Stos. Felipe, Saturnino, Claudio, Luperco, Victórico, Zenobia.
31 Jueves	Stos. Ampliato, Urbano y Narciso, Quintín, Antonino.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — En comienzo de mes dudoso; por el 8 al 9; del 17 al 22; (dudoso por el 25); y alrededor del 28. — *José M. Berguiro.*

NOVIEMBRE

11° MES — 30 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 19[illegible] — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay [illegible] — FASES

C. Crec. Día 2 a las 1h. 48m. — Día 16 a las 10h. 15m. C. Meng.

L. Llena Día 9 a las 4h. 18m. — Día 23 a las 11h. 24m. L. Nueva

---

1 Viernes | Stos. Cesáreo, Julián, Benigno, María, Cirenia y Juliana.
2 Sábado | Stos. Victorino, Carterio, Tobías, Eudoxio, Pegaso, Eleódoro, Eustaquia. (Día de los muertos) (Feriado).
3 Domingo | Stos. Cesáreo, Germán, Teófilo, Malaquías, Huberto, Hermenegildo. (Independencia de Panamá).

4 Lunes | Stos. Carlos Borromeo, Claro, Joanicio, Emerico, Modesta.
5 Martes | Stos. Zacarías, Isabel, Félix, Eusebio, Galación, Epistemia.
6 Miércoles | Stos. Severo, Leonardo, Winoco, Félix.
7 Jueves | Stos. Herculano, Prosdócimo, Amaranto, Eleván, Wilibrordo, Engelberto. (Fiesta Nacional de U.R.S.S.).
8 Viernes | Stos. Severo, Severiano, Carpóforo y Victorino, Godofredo.
9 Sábado | Stos. Teodoro, Orestes, Ursino, Eustolia y Sópatra.
10 Domingo | Stos. Andrés Avelino, Trifón, Respicio y Ninfa, Tiberio.

11 Lunes | Stos. Martín, Menas, Valentino, Feliciano y Victorino.
12 Martes | Stos. Aurelio y Publio, Benito, Juan, Mateo, Josafat.
13 Miércoles | Stos. Diego, Estanislao, Antonino, Zebinas, Germán, Eugenio, Nicolás.
14 Jueves | Stos. Josafat, Clementino, Teódoto y Filomeno, Venerando, Serapio.
15 Viernes | Stos. Alberto Magno, Eugenio, Fortunato, Filemoniano.
16 Sábado | Stos. Gertrudis, Rufino, Marcos, Eucherio, Edmundo, Marcela.
17 Domingo | Stos. Gregorio Taumaturgo, Alfeo y Zaqueo, Aniano.

18 Lunes | Stos. Román, Máximo, Odón, Hilda.
19 Martes | Stos. Isabel, Ponciano, Crispín, Barlaán, Fausto.
20 Miércoles | Stos. Félix de Valois, Norcial, Octavio, Anatolio, Edmundo.
21 Jueves | Stos. Celso y Clemente, Demetrio y Honorio, Alberto, Esteban.
22 Viernes | Stos. Cecilia, Filemón y Apia, Mauro, Marcos, Tigridia.
23 Sábado | Stos. Clemente, Sisinio, Lucrecia, Gregorio.
24 Domingo | Stos. Juan de la Cruz, Crisógono, Alejandro, Firmina.

25 Lunes | Stos. Catalina, Mosén, Erasmo, Mercurio, Jucunda.
26 Martes | Stos. Silvestre, Pedro, Fausto, Alipio y Teodoro, Amador, Conrado.
27 Miércoles | Stos. Basileo, Saturnino, Jacobo, Máximo, Facundo y Primitivo.
28 Jueves | Stos. Rufo, Sóstenes, Papiniano y Mansueto, Gregorio.
29 Viernes | Stos. Saturnino, Filomeno, Blas y Demetrio, Iluminado.
30 Sábado | Stos. Andrés, Cástulo, Mauro, Justina, Trojano.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Del 4 al 6 tal vez más de un día; por el 13 al 15; alrededor del 19 al 20; por el 26 al 30 dudoso. — *José M. Bergeiro.*

D I C I E M B R E

12º MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1946 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 00 m. — W. de G. — FASES

C. Crec. Día 1 a las [illegible] — Día 22 a las [illegible] L. Nueva
L. Llena Día 8 a las [illegible] — Día 31 a las [illegible] C. Crec.
C. Meng. Día 15 a las [illegible]

1 Domingo	Stos. Nahum, Diodoro, Mariano, Lucio, Cándida.
2 Lunes	Stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adrián.
3 Martes	Stos. Francisco Javier, Sofonías, Claudio, Hilaria, Jasón y Mario.
4 Miércoles	Stos. Pedro Crisólogo, Bárbara, Teófanes, Melecio.
5 Jueves	Stos. Sabas, Dalmacio, Félix, Anastasio, Julio, Potamón.
6 Viernes	Stos. Nicolás, Dionisia, Dativa, Leoncia, Tercio, Bonifacio, Policronio. **(Independencia de Finlandia).**
7 Sábado	Stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo y Teodoro, Urbano.
8 Domingo	Stos. Eutiquiano, Macario, Sofronio **(Día de las Playas).**
9 Lunes	Stos. Restituto, Pedro, Leocadia, Valeria, Juliano, Cipriano.
10 Martes	Stos. Melquíades, Carpóforo, Abundio, Menas, Hermógenes, Eulalia.
11 Miércoles	Stos. Dámaso, Trasón, Ponciano, Victurio y Fusciano.
12 Jueves	Stos. Sinesio, Epímaco y Alejandro, Maxencio, Constancio.
13 Viernes	Stos. Lucía, Eustracio, Auxencio, Orestes, Aristón.
14 Sábado	Stos. Nicasio, Eutropia, Heron, Arsenio, Isidoro, Druso **(Natalicio del Rey Jorge VI de Gran Bretaña).**
15 Domingo	Stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Víctor, Faustino, Lucio.
16 Lunes	Stos. Eusebio, Ananías, Azarías y Misael, Albina, Valentín.
17 Martes	Stos. Florián, Ignacio, Lázaro, Olimpíada u Olimpia.
18 Miércoles	Stos. Rufo y Zósimo, Teótimo y Basiliano, Moisés, Graciano.
19 Jueves	Stos. Nemesio, Darío, Fabia, Paulo, Timoteo, Macario y Tea, Fausta.
20 Viernes	Stos. Liberato, y Bayulo, Eugenio y Tolomeo, Julio, Eugenio.
21 Sábado	Stos. Tomás, Anastasio, Juan y Festo, Temístocles.
22 Domingo	Stos. Flaviano, Demetrio, Honorato y Floro, Zenón, Senón. **(Se inicia el Verano).**
23 Lunes	Stos. Teódulo, Evaristo, Victoria.
24 Martes	Stos. Gregorio, Luciano, Metrobio, Tarsila, Delfina.
25 Miércoles	Stos. Anastasia, Eugenia, **(Día de las Familias).** (Feriado)
26 Jueves	Stos. Esteban, Marino, Dionisio, Arquelao, Zenón.
27 Viernes	Stos. Juan, Máximo, Teodoro y Teófanes.
28 Sábado	Stos. Eutiquio y Domiciano, Cástor, Víctor y Rogaciano.
29 Domingo	Stos. Tomás, David, Trófimo, Calixto, Félix, Bonifacio.
30 Lunes	Stos. Sabino, Exuperancio y Marcelo, Venustiano, Anisia.
31 Martes	Stos. Silvestre, Donata, Paulina, Rústica, Nominanda, Serotina, Hilaria. **Empieza mañana el año 1947.**

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el 5 al 7; alrededor del 12; fechas dudosas por el 17, el 23 y el 28. Mes muy indefinido en este aspecto. — José M. Boquete.

CALENDARIO AGRONOMICO

DIFICULTADES para establecerlo.

Sus conclusiones deben ser aplicadas, pero no en días fijos en cambio.

El régimen de la producción agrícola-ganadera, no admite fácilmente ser encasillado, por meses, sino que responde a fenómenos naturales que se suceden por el orden gradual de las cuatro estaciones del año. Cuando los fenómenos del clima se adelantan o retrasan dentro de esos mismos períodos de 120 días que son las estaciones, la producción sufre a veces extraordinariamente, la misma alteración de adelanto o de retraso. Mucho más difícil resulta para efectuar que determinados trabajos, deben ser ejecutados invariablemente dentro de plazos fijos de treinta días, o sea en cada mes, porque la división del tiempo por meses, es sólo una medida convencional aplicada por los hombres y la naturaleza no admite tampoco ningún encasillamiento de fechas precisas.

GANADERIA

Trabajos en DICIEMBRE - ENERO - FEBRERO
(Verano para la Ganadería)

En estos tres meses se realizan muchos trabajos casi iguales, pero algunos otros muy distintos que deben ser ejecutados, en sólo "algunos días" dentro de cada mes; pero aun así, tampoco es una semana especial, pues depende de las condiciones de la producción, clima y de los bien elegidos días que cada productor [illegible].

Como trabajos generales, que deben realizarse en todo el período estacional, de lo que podría llamarse el Verano para la Ganadería y que prácticamente comprende Diciembre, Enero y Febrero, se tienen:

Vacunos Exige el mayor cuidado de los productores. Es el período en que hay que aplicar gran vigilancia. El mayor [illegible] del [illegible] y el mayor movimiento del ganado. Deben combatirse las "bicheras" que siguen las variaciones de la estación, se agravan en ciertos animales. Según las edades de los animales, según las partes del organismo en que las moscas depositan sus huevos, varía la gravedad y se contrae o aleja la posibilidad de defensa y salvación.

Los terneros deben ser "curados" diariamente en el ombligo y en la boca. En caso de haberse procedido a descornar por medios que no sean el de

COMBATA SU **Tos**

CUIDE SUS **Bronquios**

TONIFIQUE SUS **Pulmones**

CON EL FAMOSO

ALQUITRAN
DE
ESTOCOLMO

DEL

Laboratorio Farmacéutico Del Globo

FUNDADO en EL AÑO [illegible]
(el más antiguo del país)

Director Técnico - Propietario
Farmacéutico LUIS MANETTI



YI 1390
entre 18 de JULIO y COLONIA
MONTEVIDEO



Unico concesionario para la República Argentina:
Droguería "DE LA ESTRELLA" S. A.
Rivadavia esq. Paraná — Buenos Aires

[illegible]

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA

Aclaraciones Técnico-Prácticas

Las indicaciones meteorológicas de carácter aproximativo, que figuran al pie de cada mes del calendario, emanan del cómputo estadígrafo por método de ÍNDICES DE FRECUENCIA (en base a cuarenta años de observaciones) y sólo tienen validez efectiva MIENTRAS NO DOMINA UN PERIODO DE ANORMALIDAD; permitiendo a la vez, las siguientes deducciones, por vía de consejo interpretativo:

1º — Es posible —mediante las mismas— juzgar cuando se ha iniciado UNA SEQUIA, por el incumplimiento de dos fechas consecutivas, así como el pronosticamiento de su finalización, por el restablecimiento del RITMO NORMAL.

2º — Sucesivamente, la MODALIDAD PLUVIOMÉTRICA que caracteriza a un mes o estación en curso, se reflejará en virtud de la limitación a las fechas prefijadas, o intercalación por el contrario, de otros días de lluvia; debiéndose calificar este último caso, como RÉGIMEN LLUVIOSO.

José M. Bergara.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Trabajos Especiales

[illegible]

[illegible]



de las siguientes normas que deben ejecutarse: atención y cuidado de los rodeos, vigilancia de la forma cómo trabajan; reparto de hacienda, para que estén siempre asistidos con tareas que existan en este, etc.

Trabajos comunes a todo el verano en las zonas de garrapata, son los baños: recoger los ganados en la tarde, si son de potreros lejanos y bañarlos desmanchados en la madrugada o bañar de tardecita, los ganados recorridos esa mañana. Que no reciban innecesario trabajo en las horas de sol, pues el ganado padece esos meses, de sus efectos. Trabajo por el sorteo y sobre siempre así como los remedios arsenicales que generalmente se usan, se absorben, más por el organismo animal, cuando el ganado recibe trabajo en pleno día.

Mucho cuidado al medir el bañadero y al agregar nuevas soluciones de remedio. No hay que olvidar que cualquier equivocación en la dosificación de aquél, cuando tiene remedio de menos o cuando por el afán de "mejorar" como se acostumbra, se le "carga la mano", trae posteriormente consecuencias serias.

Ovinos

Tratar de que tengan permanentemente a disposición lo más posible de verde, sombra y agua o aprovisionarse a esta condición, cuya exigencia muchos ignoran. Especialmente porque la oveja consume más que agua. (Tres a cinco litros diarios y aguanta sin sentir la falta de agua varios días; pero no soporta la exposición al calor y puede evitar desesperadamente que vuelva las majadas agotadas y sin comer, chineseras reunidas en grupos de lamentable aspecto, bajo los soles ardientes de la estación. Hay que sacar de zona el campo [illegible] en estos tres meses. Bañar en períodos de diecisiete a dieciocho días, pero bañar muy bien, con remedio y "tiempo" necesarios, deteniendo los lanares en el baño de uno a dos minutos.

Trátese de trabajar con la fresca, siempre. No se bañe majadas recién tusadas y agitadas. Con el remedio ya usado, desinfectemos los corrales, pisos y toda la planta del establecimiento donde haya ovejas. No hay que cuidar a nadie, pues se pierde tiempo y muchísimo dinero posteriormente. Los ovinos tienen poca lana y menos para remedio: están ágiles y se puede hacer en esta época estación, que es la libre para sacarlos al campo, un trabajo utilísimo y definitivo.

Hay que vigilar continuamente las majadas, apartando los animales "abichados" que deben ir a un potrero con buena sombra, agua y verde o hospitalizarse y curarse una o dos veces al día. Los ovinos, son sumamente sensibles a los efectos de las larvas de la mosca y tienen defensas muy inferiores a los vacunos.

Posiblemente no vendría, si el establecimiento tiene muchas lagunas, debe pasar todos los días una majada por los bordes.

Febrero y Marzo son los meses de encarnerar. Como el período de gestación está cinco meses, depende la fecha de echar carneros, de la época en que se desea o que la calidad de campo "permita" efectuar la parición. Cuando ello tengamos ya tengan carneros, mejores precios se pueden obtener; pero tengamos siempre que el campo admita una buena cría y no sea la parición en detrimento de los corderos o de las mismas madres.

Reparar de recorrida las majadas, para que los carneros se muevan bien y vigilar su trabajo, así como cuando se vea carneros extenuados, se sacan a un piquete por algunos días. Tengamos carneros "de repuesto" y se ganará dinero. Realicemos una buena clasificación de majada en estos meses. Demos la de Penicilina, que es la última palabra en materia de baños, experimentada y recomendada por el Ministerio de Ganadería de Estados Unidos. Si se encarnera la cantidad total y se da luego a las borregas que separa de las madres, un medio forrajero adecuado, las pérdidas del año serán bien inferiores a las corrientes.

Equinos

Cuidar que no les falte agua. Hacer cubrir las yeguas en Enero, si se quiere, pero el período de preñez es de once meses. Vigilar las aguadas si hay aguadas naturales, pues "empantanarse en el barro" si no se está encuadrado, peligra, ya que no se repone como el vacuno. Especial cuidado en este período, con los equinos de trabajo, por el mismo sol,

[illegible]

[illegible]

MARZO - ABRIL - MAYO (Otoño para la Ganadería)

Vacunos [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Lanares [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Equinos [illegible]

JUNIO - JULIO - AGOSTO (Invierno para la Ganadería)

Vacunos [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Lanares

[illegible]

Mientras en los campos del Sur la parición empieza generalmente en Julio y sigue hasta Agosto, al Norte, si el campo es pobre, recién tiene lugar en Setiembre, para no hacer que la oveja y el cordero al nacer y recién nacido, tengan verde, el cual llega tarde.

Suponiendo que las cosas hayan marchado bien, viene ahora el primer gran trabajo de [illegible] o sea la señalada de corderos. Aún no ha terminado toda la parición cuando a veces aquélla ya se realiza. El caso de la parición [illegible] pues, la fecha exacta en que la primera se ejecuta. Lo que debe hacerse, es disponer los trabajos muy ordenados, todos para practicarlos. No tener [illegible] "Arrimadores", el [illegible] y [illegible] [illegible], con la [illegible] [illegible] de corderos y [illegible], castrar y cortar la cola todo ello lo más rápido que se pueda, pero sin golpes y [illegible] [illegible]; no se permite [illegible] todo el [illegible] los muy chicos y [illegible]. Aún la [illegible] estas operaciones son muy serias y los [illegible] los pequeños [illegible], agravados por la [illegible], [illegible] por [illegible] de los [illegible], etc.

Hay que cuidarlo [illegible] y [illegible], [illegible] antes de [illegible] una majada de junto a las "casas". Si [illegible] se hace rápido, se logrará sólo tener [illegible] inmejorables [illegible], que se [illegible] las madres [illegible] y muchos de ellos, también el [illegible], contribuyendo a la mayor [illegible].

No se [illegible] [illegible] de [illegible]. [illegible] primero [illegible] muy despacio, hasta tener la seguridad que los corderos [illegible], se queden [illegible] y [illegible] de las madres. Dése a este trabajo una gran importancia, [illegible] a [illegible]. [illegible], que de estos [illegible] bien [illegible], [illegible] que la oveja "de plata".

No hay que [illegible] por [illegible] de [illegible], al [illegible] una [illegible] si no se tiene la seguridad absoluta que, en lo [illegible], "todos los corderos" han vuelto con sus madres y éstas han vuelto a su tranquilidad.

No son [illegible] sentimentales, sino [illegible] que se refieren a la mayor [illegible] del "bolsillo".

Equinos [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SETIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE (Primavera para la Ganadería)

[illegible]

Vacunos [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Lanares

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



Energía Eléctrica GRATIS !..

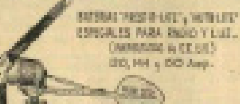
CON LOS NUEVOS GENERADORES AEREOS

PARA LUZ Y FUERZA

PARRIS-DUNN

(VICTOR)

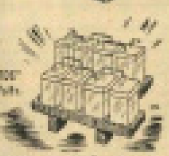
EL MAS SEGURO · EL MAS FUERTE · EL MEJOR!





ESPECIALES PARA RADIO Y LUZ..

MODELO DeLuxe 32 v-1500 w.

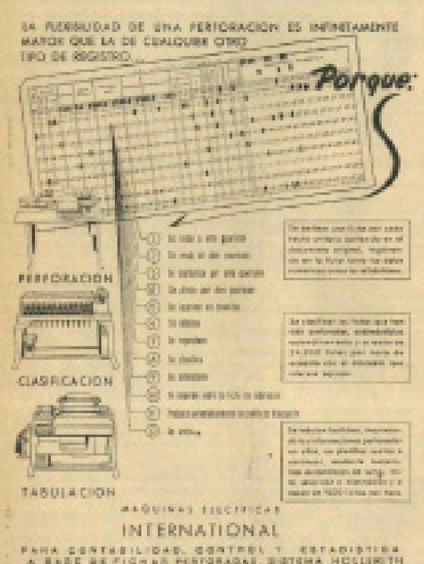


Solicite detalles al Agente RCA Victor de su localidad.

CASA MORIXE **Dell'Acqua y Cía.**

URUGUAY 815-17 · MONTEVIDEO

Equinos


LA FLEXIBILIDAD DE UNA PERFORACION ES INFINITAMENTE
MAYOR QUE LA DE CUALQUIER OTRO
TIPO DE REGISTRO...
...Porque:
PERFORACION
CLASIFICACION
TABULACION
MAQUINAS ELECTRICAS
INTERNATIONAL
PARA CONTABILIDAD, CONTROL Y ESTADISTICA
A BASE DE FICHAS PERFORADAS, SISTEMA HOLLERITH

Invernáculos Para Flores

En estos últimos años se ha intensificado el cultivo de las flores bajo invernáculo, cuya venta se traduce en sustanciales ganancias para sus productores.

En los alrededores de Montevideo se cuentan, actualmente, más de un centenar de instalaciones destinadas a la producción de flores, principalmente claveles.

Sin embargo no todos los invernáculos reúnen adecuadas normas técnicas, es decir, la orientación, los materiales, las formas y dimensiones se resienten por carecer de un mínimo de uniformidad, lo que se traduce en imperfecta solución constructiva, cuando no en falta de seguridad o estabilidad para afrontar temporales.

Por esas circunstancias hemos estudiado un Invernáculo Modelo cuya construcción resulta sencilla, sin complicaciones y a un costo relativamente reducido.

La serie de planos que forma el proyecto, ilustran con lujo de detalles la construcción de una instalación "tipo", que de generalizarse acrecentará el rendimiento económico de esta interesante industria.

Por otra parte todos aquellos floricultores que aseguren totalmente o que pretendan asegurar los vidrios contra roturas producidas por temporales (granizo, ciclones, etc.), encontrarán en nuestra memoria descriptiva y constructiva las bases o condiciones que nuestro Instituto exige para que las instalaciones puedan ser objeto de seguro.

El invernáculo proyectado tiene techo de dos aguas, con pendiente de 30 grados. Por estar su eje orientado en dirección Norte-Sur, recibirá los rayos del sol por sus lados longitudinales.

Se ubicará en un lugar protegido al reparo de cortinas de árboles, construcciones, etc., etc., para los vientos puedan castigarla originando destrozos en los vidrios o aún mismo la voladura de la instalación.

INTERIOR DEL INVERNACULO

Las plantas se colocarán directamente en el suelo. Para aprovechar mejor los espacios, se harán canteros como los paralelos internos.

Estos canteros tendrán 0.80 cms. de ancho; paralelamente se dispondrán hacia adentro dos canteros de 55 cms. de ancho, haciéndose en la parte central un cantero de 1m.30 de ancho.

Los canteros estarán separados entre sí por caminos de 0m.30 a 0m.35 de ancho. En el medio del invernáculo correspondiente



se trazará un camino de 1m.30 de ancho que desemboca en los dos pequeños paseos laterales. En el frente y en el fondo se deja, dos espacios libres de circulación, que terminan contra los canteros laterales.

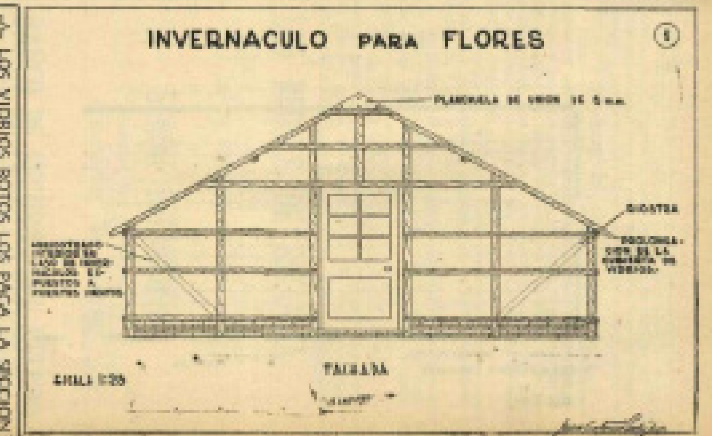
Si es posible, conviene marginar los caminos y canteros con un cordón formado por ladrillos colocados de canto.

MEMORIA EXPLICATIVA Y CONSTRUCTIVA

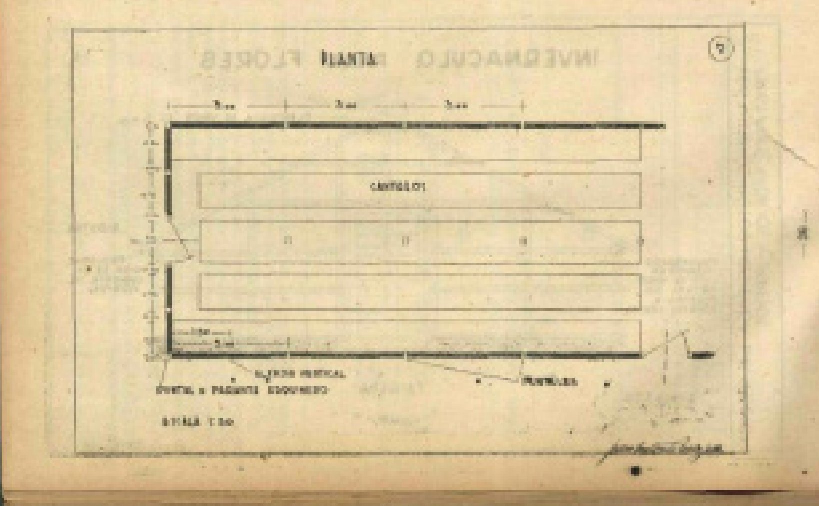
Es práctica común en ciertos floricultores, trasladar o cambiar la ubicación del invernáculo; emplean este método con el objeto de evitar que los cultivos se repitan en tierras cansadas o contaminadas por las enfermedades. Otros floricultores prefieren año a año renovar totalmente la tierra.

El invernáculo que tratamos permite el traslado o cambio de sitio, pues todas sus partes pueden fácilmente desarmarse.

EMPLAZAMIENTO. — Se hará en terreno perfectamente nive-



☆ LOS VIDRIOS ROTOS LOS PAGA LA SECCION CRISTALES, VIDRIOS Y ESPEJOS


PLANTA
CANTEROS

todo y se comprobará la verticalidad del armazón por medio de la plomada.

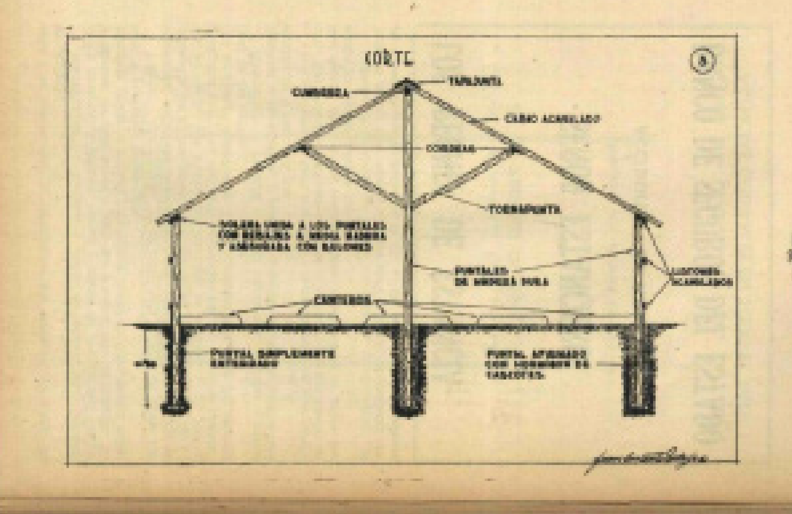
MATERIALES. — Puntales o postes de madera dura (quebracho o curupay). Cumbrera, correa y solera de pino de tea. Cabios y listones, de pino brasil o pino tea y mejor aún de lapacho. Se aconseja pintar la madera blanca con aceite de coco, cardo, solignum, o productos creosotados.

Vidrios. — Americanos de 40 x 50 cmts. y 45 x 50 ctms. Los vidrios del techo van asegurados unos contra otros por un par de grampitas de hierro galvanizado, en forma de S estañadas, de 1,5 cm. de ancho. Los vidrios de costados se sujetan a un par de grampitas que a su vez están sostenidas con un alambre pasante, que se sujeta a clavos de 3 pulg. clavados a 30 cms. del extremo final de los cabios.

Estructura. — Puntales o postes esquineros, puntales o postes laterales o intermedios, y puntales o postes centrales teniendo una sección de 8 cms. x 8 cms.

Los puntales se unen a la solera a media madera y se abulonan. Los puntales centrales se unen a la cumbrera por medio de una espiga para evitar deslizamientos, reforzándose la unión por medio de alambre doble torcido.

Cuando la cumbrera se coloca en posición cuadrangular, se hace al puntal una muesca o corte en V uniendo el conjunto con un alambre grueso dulce de 11 G. — En este caso la cumbrera


CORTE
TORNAPUNTA

debe rebajarse a fin de aumentar la superficie de contacto con los cabios. (Ver dibujos).

Cabios. — Los cabios o sea el sostén de los vidrios serán de 5 cms. x 5 cms., y los listones para los vidrios verticales podrán tener 7 cms. x 5 cms. Se aconseja que los cabios lleven una doble acanaladura longitudinal de 6 mm. de ancho por 1 cm. de profundidad.

Solera. — Se rebaja o chanfla en el ángulo superior exterior, con la adecuada inclinación para facilitar la mejor unión y clavado de los cabios. Se emplearán clavos de 3 ½ a 5 pulgadas.

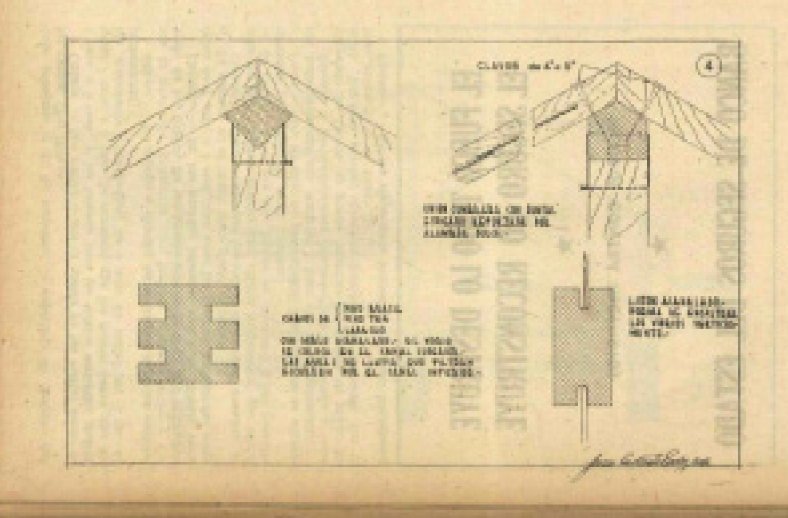
Listones. — En las paredes laterales van unos listones verticales de 7 cms. x 5 cms. que unen los listones horizontales entre sí. Se colocan en el centro entre puntal y puntal.

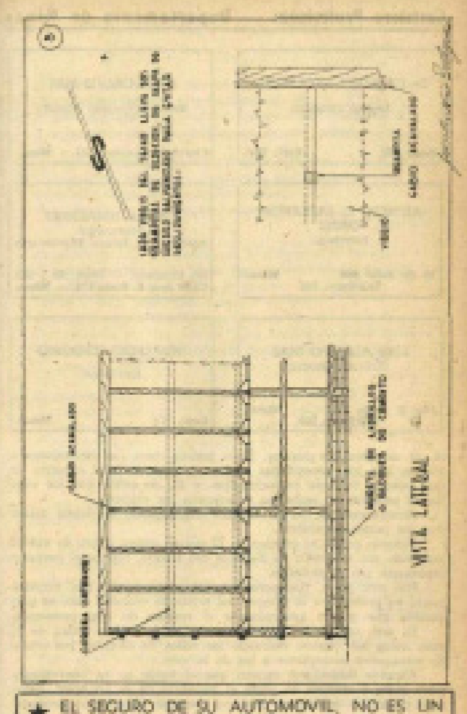
Correa. — Para evitar que los cabios se comben o cedan, se colocará por la parte inferior una alfajía longitudinal que servirá de correa. A su vez esta correa se afirmará a los puntales centrales por medio de torna - puntas.

Pozos. — De 60 cms. de profundidad. Los puntales se afirmarán indistintamente con cascotes o bien con tierra apisonada.

Zócalo. — Perimetralmente alrededor del invernáculo y constituyendo un zócalo, se puede construir un murete de medio ladrillo. También pueden colocarse cordones de hormigón con la base ensanchada en forma de L.

Puertas. — En los invernáculos frentes y caminos laterales—


4


VISTA LATERAL

ra, se ubicarán las puertas. Estas podrán tener las dimensiones o formas que las necesidades reclamen; pero se hará cuestión de que puedan cerrarse perfectamente, a fin de evitar que los vientos al penetrar se embolsen y levanten los vidrios.

Arriostramiento. — En terreno descampado, se deben arriostrar los postes esquineros.

Defensa contra el granizo. — El seguro contra rotura de vidrios instituido por el Banco de Seguros del Estado, repara el perjuicio provocado por el siniestro.

Por otra parte, desaparecidas las causas que han transformado en prohibitivo la compra del tejido de alambre fino, es muy posible que pueda generalizarse el empleo de esta protección.

En ese caso habrá que colocar el tejido a una altura de 15 cms. sobre los vidrios, estirando los rollos de alambre por medio de torniquetes semejantes a los de la viña.

Algunos horticultores opinan que el tejido no es conveniente, pues quita o elimina en parte el beneficio de la luz solar. Sobre este punto no opinamos, pues no tenemos experiencia probada.

Ingº. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

SI...

Si puedes mantener la serenidad cuando todos a tu alrededor
Han perdido la suya y te inculpan de ello;
Si puedes confiar en ti mismo, cuando todos dudan de ti;
Y te muestras además, indulgente con sus dudas;

Si puedes esperar y no cansarte de esperar;
O, mintiendo ellos de ti, desprecias sus mentiras;
O, siendo odiado, no respondes con odio,
Y a la vez, no te presentas, como demasiado bueno o demasiado
(siado sapiente.)

Si puedes soñar, e impedir que te dominen tus sueños;
Si puedes pensar y no tomar tus pensamientos como fin;
Si, encarando el triunfo y a la derrota
Tratas a estos impostores de igual manera;
Si soportas oír la verdad que has emitido
Tergiversado por los pícaros para entrampar a los incautos.
O puedes contemplar las cosas destrozadas de tu vida
Y, humilde, rectificar ésta con sus despojos.

Si puedes reunir tus ganancias en un montón,
Y arriesgarlo en una tirada de sol o número,
Y perder, y empezar de nuevo, desde el principio,
Y no proferir una palabra acerca de lo perdido.
Si puedes forzar tu corazón, y tus nervios, y tus fibras,
Para que respondan a tus exigencias, aún después de que se
(han ido.)
Y así, continuar, cuando nada queda en ti,
Excepto la voluntad que les dice: ¡Continúen!

Si puedes hablar con las multitudes, y mantener tu virtud
O pasear con reyes, sin perder el tacto;
Si ni enemigos, ni amigos que te quieren, pueden dañarte,
Si todos los hombres pueden contar contigo; pero ninguno de-
(masiado.)
Si puedes colmar el minuto implacable
Con valor, durante sesenta segundos de distancia recorrida,
Tuyo es el mundo, y todo lo que encierra,
Y... lo que es todavía más: Tú serás un hombre, hijo mío.

RUDYARD KIPLING

El Durazno Sin Carozo

(RELACIONADO CON "EL INJERTO", PUBLICADO EN [illegible])

(Especial para el BANCO DE SEGUROS)

[illegible]

[illegible]

—¿Cuánto te costaron?
—Trescientos pesos cada uno.
—¡Estás loco!... Por mil quinientos pesos yo te hubiera vendido [illegible] la casa: parque, glorieta, pinitos.
—Lo sé, don Jacinto, pero no tengo más que veinte hectáreas.
—¿Y por eso vas a tirar la plata?
—No, — contestó el muchacho, — la voy a aprovechar mejor.
El paisano no lo comprendió, pero no quiso discutir; tenía miedo de [illegible] y, aunque pensando en el asunto, se alejó.
En el invierno, Chiquito cubrió el bañado con [illegible] y don Jacinto, al verlo [illegible], le preguntó, riendo: — ¿Estás tapando el bañado?
—Es verdad, don Jacinto, y lo voy a tomar [illegible]...
—Bueno... Vamos a ver qué sacás... — dijo el gaucho y, siempre riendo, pero más intrigado, siguió viaje.
Algún tiempo después, el paisano, que iba con Tilda, su hija menor, vió que Chiquito, que había abierto una ancha zanja de lado a lado del campo y [illegible] el bañado, [illegible] por dos [illegible], trasplantaba dentro de la [illegible] del bañado. Lo [illegible] y él [illegible] don Jacinto [illegible] de espaldas.
Ya no le cupo duda que el pobre y [illegible] muchacho había perdido el juicio. Y, como a los locos hay que seguirles por el lado que disparan, como él solía decir, le siguió la corriente y [illegible] escuchar [illegible] la conversación de Chiquito. Lo más raro fué que al hablarle a don [illegible], éste lo miraba muy tranquilo y hasta le pareció que lo contemplaba con cierta [illegible], tanto, que él [illegible] para sí: — ¿[illegible]? ¡[illegible] el viejo!
Y fué pasando el tiempo y Chiquito fué [illegible] y [illegible] sus hectáreas. Su producción [illegible], que hoy se encuentra [illegible] buenos pesos y, tres veces por semana y hasta cuatro, conduce su gran camión [illegible] con productos de su granja, que coloca, personalmente en [illegible] comercios de Montevideo.

Los [illegible] de los pájaros parecían ir [illegible] las últimas sombras, y [illegible] el despertar del día.
[illegible], [illegible] y, como una alegre campana, el [illegible].
[illegible] Chiquito [illegible] las [illegible] y otras herramientas.
[illegible], porque ese día [illegible] una [illegible] a [illegible] la [illegible].

¿USTED LO SABE TODO?

"Todo el mundo sabe —ha dicho alguien— el consejo o no [illegible] los libros de medicina, o las novelas policiales; todos están dispuestos a comprar — en cómodas cuotas mensuales— el aparato de radio y la heladera, por los que suspiran hace tiempo, la esposa, la hija o la mamá. Pero cuando se pronuncian las palabras "seguro sobre la vida," las caras muestran una cara [illegible], [illegible] de asombro y de [illegible].

Es solamente ignorancia. Todo "acuello" saben lo que es y el [illegible] o no. Del seguro sobre la vida, no saben más que el nombre, que los [illegible] a fallecimiento.

Y si su ignorancia debiera acabar el que sabe y él les explicará que un seguro sobre la vida es previsión y ahorro; que puede [illegible] en vida [illegible] que ha [illegible] a [illegible] que han [illegible] de sus [illegible] el [illegible] de seguros; que van formando un capital [illegible]; que puede ser la dote de su hija; que completa una profesión [illegible], más que un momento [illegible]; que [illegible] una hipoteca que [illegible] los [illegible] de sus hijos; que [illegible] magníficamente la [illegible] de una jubilación.

Escuche a nuestro agente de seguros y aprenda lo que le conviene.

Se convencerá que sabe más que su "rueda de amigos."

LA MEJOR GARANTIA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

E. PIRPO Y PIRPO.

Montes de Abrigo

y ★

Montes de Sombra

La campaña Oriental teniendo en cuenta el sistema de su pastoreo que utiliza, ha rendido el máximo que se podía esperar; pues los campos donde se gesta la riqueza nacional no están capacitados para producir más y mejor.

Nuestro clima es severo y no debemos juzgarlo, solamente, de acuerdo a un concepto estático de la temperatura, sino relacionarlo con la brutal acción de los vientos, productos del llamado trío fisiológico, que es el factor climatérico de peores resultados para la vida y salud de los animales.

Si pudiéramos estimar en toneladas, y por lo tanto en pesos los millones de kilos de carne que dejan de producirse anualmente a consecuencia de los efectos en los engordes, debido a que los animales queman sus reservas para contrarrestar las temperaturas extremas, quedaríamos asombrados.

Además, ¿cuántos cientos de miles de lanares mueren anualmente por acción de los temporales? Si la estadística no registra estas mermas, en cambio el sufrido hombre de campo, sabe lo que representa perder majadas enteras ahora que las ovinas se cotizan por los $ 7.00 la pieza.

La Industria ganadera no debe perder tiempo al diseño para la defensa del negocio estriba en producir y por lo tanto capitalizar, los animales, en el menor número de años.

Sin embargo seguimos ofreciendo a las magníficas corrientes de sangre de los animales importados, el triste cuadro de nuestro irregular tiempo, con su corolario de escasez de pasto, ya en los veranos agobiadores, ya en los inviernos crueles, y siempre con la amenaza latente de las sequías y las heladas.

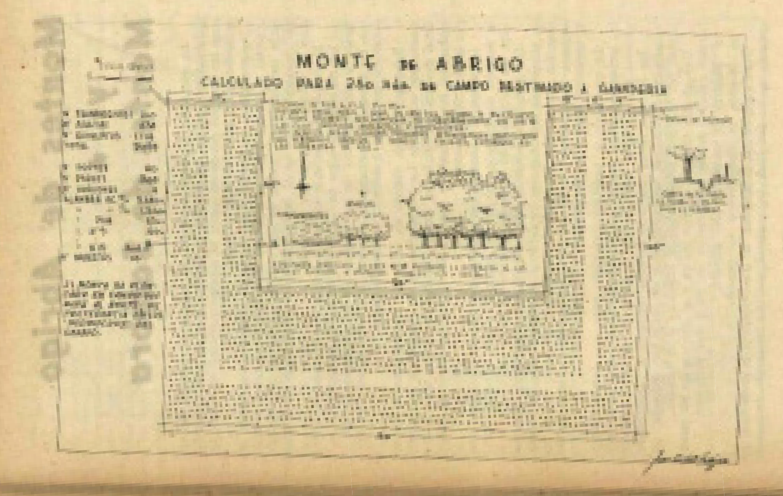
La ganadería a base de naturaleza pura, sin defensa contra las inclemencias del tiempo, padeciendo hambre y sed, pierde precocidad y desarrollo, significa por lo tanto un derroche evidente.

Por lo tanto, si es que aún se debe levantar la potencialidad económica del campo, tendremos que empezar por defender, por cuidar, por amparar celosamente al novillo y a la majada.

Una amplia solución a estos males y al alcance de las posibilidades rurales, puede condensarse en estas dos premisas:

a) Mejorar la protección del ganado.
b) Mejorar la alimentación del ganado.

Para cumplir con la premisa "a" o sea mejorar la protección del ganado, se ha estudiado un racional plan de formación de montes


MONTE DE ABRIGO
CALCULADO PARA

de abrigo y montes de sombra a distribuir dentro de los límites de cualquier propiedad rural.

LEY FORESTAL

Este plan, tiene además la ventaja de cumplir cuantitativamente con la *"Ley Forestal"*. Ley sabia y previsora cuya inevitable sanción legislativa habrá de solucionar en gran parte y a la brevedad, el pauperismo en árboles y maderas.

Transcribimos dos artículos de indudable interés para el estanciero. "De las arboledas de propiedad privada":

Art. 29. — Para atender las diversas necesidades propias de cada explotación, declárase obligatoria en cada predio rural la existencia de un mínimo de cinco árboles por cada hectárea de superficie.

Art. 30. — En los terrenos ubicados a menos de 10 kilómetros de cualquier ciudad o pueblo, sean o no de forestación, el mínimo de árboles a que se refiere el artículo anterior, se elevará a diez por hectárea".

De lo anteriormente expuesto se infiere que requerimientos de orden económico-social impondrán un nuevo esfuerzo al propietario rural; siendo de felicitarse en este especialísimo caso, ya que los beneficios a obtenerse compensen los gastos iniciales.

Los montes que hemos estudiado lo han sido para fracciones de campo de 250 Ha. de superficie. Quiere decir, que todo campo deberá contar con un "Monte de Abrigo" y otro de sombra por cada parcela de 250 Ha.

La superficie unitaria de 250 Ha ha sido tomada por considerarse precedentemente la más conveniente, teniendo en cuenta: por un lado, que impone a los animales un menor desplazamiento y por otra parte que es un factor común, a la amplitud general de los potreros en las estancias.

Las plantas correspondientes al "Monte de Abrigo" y al "Monte de Sombra" cumplen fundamentalmente con el cometido y espacio resguardado, necesario al ganado, y además supone que el campo quede a una distancia menor de 10 kms. de la estación o población de la zona, o sea a razón de 10 árboles por hectárea.

ALAMBRADOS

Se acompañan dos dibujos explicativos sobre distintas formas de alambrar; a elegir según las circunstancias o conveniencias del propietario.

De cualquier manera no es posible pensar en plantaciones sin la obtención previa de los materiales para el cercado de las respectivas parcelas.

El alambrado que separa una plantación de un potrero soporta mayores esfuerzos (pechadas, topadas, cabezadas, etc.), que un alambrado divisorio, pues los animales debido a la diferente altura del pasto se esfuerzan a todo costo por conseguir las matas del otro lado.

Los alambrados deben construirse para durar muchos años y nueve hebras de alambre.

Los ángulos de las líneas perimetrales serán reforzados o afirmados con riendas colocadas en lugar contrario a los esfuerzos.

La minuciosidad de los planos, exime de todo otro detalle; sin embargo, en forma somera enumeraremos y puntualizaremos, algunas de las características referentes a los dos tipos de montes.

MONTES DE ABRIGO —

Los montes de abrigo están dispuestos en forma de una "U"; los ligustros transparentes, acacias y eucaliptus plantados en forma desconcentrada, buscando que los troncos y follajes con distinta altura opongan una verdadera barrera a los vientos fríos y dominantes y a las corrientes de aire rasantes. Al intercepcarlas e desviarlas hacia arriba se crea una zona de campo totalmente protegido de un largo igual a 20 veces la altura de los árboles más altos.

Se emplazarán estos montes en el lugar que pueda proteger

VISTA LATERAL DEL MONTE DE ABRIGO

CALCULADO PARA 25 m DE CAMPO DESTINADO A GANADERIA

ZONA DE PROTECCION CONTRA LOS VIENTOS DE 200 m DE LARGO

CADA METRO DE ALTURA DEL ROMPEVIENTO ALTO PROYECTA UN CONO DE RESGUARDO DE 10 m DE LARGO, ES DECIR QUE PARA 20 m DE ALTURA SE TENDRAN 200 m LINEALES DE PROTECCION.

☆ EL FUEGO TODO LO DESTRUYE, EL SEGURO LO RECONSTRUYE

MONTE DE SOMBRA

CALCULADO PARA 250 HAS. DE CAMPO DESTINADO A GANADERIA

N° DE ARBOLES 442

PLANTADOS A MARCO REAL
DISTANCIA ENTRE SI: 3,50 m.

N° de POSTES		12
N° de PIQUETES		160
N° de HORCONES		4
ALAMBRE ACERADO	N° 16/14	1500 m.
" "	N° 17/15	600 m.
ALAMBRE DE PUA		300 m.
"	N° 17	120 m.
"	N° 9	70 m.
N° de MARCOS		8

los dormideros habituales del ganado, eligiéndose si es posible terrenos con cierta pendiente o lomas de cuchillas, y con vistas o exposición orientada al Norte.

Los animales no tendrán acceso; no obstante, en caso de violento temporal o luego de una esquila, o en momentos de parición, estos montes debido al confort interior podrán ser utilizados transitoriamente, sirviendo como un verdadero galpón vivo, salvador de haciendas y majadas de muerte segura.

Complementa el conjunto una zanja de desagüe, a fin de evitar en días de violenta lluvia, el escurrimiento de las aguas por sobre los lugares de reposo.

MONTES DE SOMBRA. —

En cambio, con los montes de sombra, se busca proteger a los animales de la acción solar, para lo cual se plantarán árboles coposos y de tronco liso, a una distancia tal, que facilite la circulación del aire y la entrada de un hombre a caballo para poder retirar los animales.

Estos montes se harán indistintamente con paraísos gigantes, nogales americanos, plátanos, eucaliptus y se ubicarán en campos altos y próximos a los abrevaderos, arroyos o lagunas.

Conviene al llegar el invierno cerrar el acceso o la entrada a los animales, pues éstos forman charcos y con las pezuñas destrozan las raíces de los árboles.

A continuación se presenta una fórmula de Contrato de Forestación cuyos artículos podrán servir de base a las exigencias de

---

¿CUANTO CUESTA INDEMNIZAR LA INCAPACIDAD O MUERTE DE UN OBRERO?

PUEDE COSTAR MILES DE PESOS

El Art. 11 de la ley de accidentes de trabajo, establece que "El patrono que no se haya descargado de la responsabilidad que emana del riesgo establecido por la presente ley, estará obligado a constituir en el Banco de Seguros del Estado, la renta o rentas calculadas mediante el pago del capital necesario para servirlas, dentro de los diez días subsiguientes al acuerdo de las partes ante el Juez de Paz o de la sentencia ejecutoriada. El pago del referido capital, podrá exigirse por el interesado o por el Banco de Seguros del Estado [illegible] los títulos del [illegible]."

El capital a que se refiere el artículo transcripto, puede estimarse siempre arriba de tres mil pesos y subir frecuentemente a cinco, seis y ocho mil pesos en los casos de una total incapacidad y especialmente en aquellos en que el obrero fallecido deja viuda y varios hijos.

Ese capital, ¿puede ser retirado en cualquier momento del giro de los negocios? No es probable. Es más fácil que produzca serios trastornos para el desenvolvimiento futuro de la casa comercial o industrial.

Asegurando a sus obreros, el Banco de Seguros toma esa carga y sirve las rentas legales sin desembolso para el patrono.

este tipo de plantaciones. Aunque en ciertos aspectos pudieran parecer exageradas sus cláusulas, la ingerencia de Leyes y Decretos han ido modificando el sentido moral de "contratos de palabra" y no hay razón para que el propietario, se exponga a disgustos por incumplimiento o mala fe de los plantadores.

CONTRATO FORESTAL

Arrendamiento de Servicios

En (localidad) a (fecha en letras) el Sr. .... y el Contratista Sr. .... celebran el siguiente contrato de arrendamiento de servicios.

1.º El Contratista Sr. .... se obliga a plantar en el inmueble propiedad del Sr. .... empadronado con el número (en letras) situado en (localidad) sección judicial............. del Dpto. de .... con una superficie (en letras) que se deslinda así: al N.........; al S.........; al E.........; al W......... la cantidad de (.........) como mínimo, en el término máximo de un año de plazo, a contar de la firma del presente contrato.

2.º Los árboles cuya obligación de plantar toma a su cargo el contratista Sr .... pertenecen a las siguientes especies: Eucaliptus rostrata, E. botryoides, E. saligna, Acacia cavena, A. negra, Paraíso Gigante, Tacuaperemba, etc., etc.

3.º Plantación. — Los árboles se formarán en Vivero realizado en el propio predio, debiéndose prever un excedente de árboles de reserva. El contratista podrá disponer de dicho excedente, luego de haber cumplido con las necesidades de la plantación del referido contrato. A los efectos de la plantación en definitiva se roturará íntegramente la superficie y se preparará el suelo prolijamente, como para cultivo de cereales, dándose por lo menos un mes antes de la plantación dos aradas cruzadas con sus respectivas rastreadas.

ALAMBRADO DE LEY

ALAMBRE DE ACERO

ALAMBRE DE PUA

Cada monte de sombra constará de cuatrocientos sesenta y dos árboles de la especie Melia azedarach (Paraíso gigante) plantados simétricamente a marco real y a una distancia de 3x3 entre sí.

Cada monte de abrigo constará en total de dos mil noventa y ocho árboles, integrados por mil ciento catorce eucaliptus, ochocientos setenta y cuatro acacias y quinientos diez acompañantes, plantados en forma desconcentrada.

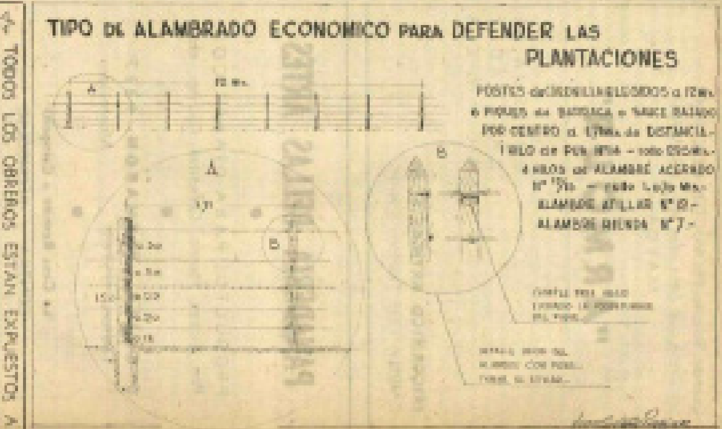
El contratista Sr. .... se ajustará estrictamente a los planos y detalles que se acompañan y que forman parte del presente contrato.

4º Suponiendo que nos cobren el | millar a razón de $ 90.00 | El Sr. ....

...pagará al contratista Sr. .... por cada millar de árboles plantados y prendidos, la cantidad de $ 90.00 (noventa pesos) pagaderos del siguiente modo: $ 15.00 (quince pesos) el millar (cantidad equivalente a 1/6 del precio estipulado por millar) cuando el total de los árboles estén enraizados, no pudiéndose cobrar más de los [.........] cantidad exigida como mínimo. Art. 1º; pesos 45.00 (cuarenta y cinco pesos) el millar (igual a los 3/6 del total estipulado por millar), al año de haber sido plantado en lugar definitivo y estando normalmente prendidos y $ 30.00 (treinta pesos) el millar (igual a los 2/6 del total estipulado por millar) al año de haber sido plantados en lugar definitivo. Por cada árbol fallado, se descontará la suma que se hubiere pagado por el mismo, aplicándose al efecto, la precedente escala de precios.

5º Es condición previa, al comienzo del trabajo y durante él, el exterminio total de los hormigas llevado hasta 150 mts. de la linde de las plantaciones. El contratista Sr. .... se obliga a sí mismo, a ejecutar todos los trabajos necesarios para el cuidado y mejor desarrollo y éxito de las plantaciones en forma continuada y permanente por el plazo que establece el Art. 1º y hasta su entrega definitiva.

6º La obligación de plantar, contraída por el contratista Sr.



TODOS LOS OBREROS ESTAN EXPUESTOS A LOS ACCIDENTES DEL TRABAJO ASEGURELOS

.... según Art. 1.º, no sólo consiste en la tarea aquí indicada que dicha plantación supone, sino que entraña la obligación de proveer todos los árboles a su exclusivo costo, así como los gastos de transporte, herramientas, salarios y demás erogaciones necesarias para llevar a cabo la referida plantación.

7.º El contratista Sr. .... ocupará el campo en forma precaria Art. 2.º Inc. b) de la Ley de Desalojos N.º 8150 de 18 de Diciembre de 1927, a simple título de guardador de la zona que ocupan las plantaciones.

8.º El Sr. .... se reserva el derecho de realizar en todo el tiempo, por sí mismo o por personas que designe, las visitas o inspecciones del campo, teniendo el contratista por sí o por medio de un representante debidamente autorizado que acompañar en las inspecciones que se practiquen siempre que se lo exija.

9.º El contratista Sr. .... se obliga a cumplir todas las disposiciones legales y reglamentarias de carácter nacional o municipal vigentes o que se dicten en el futuro, respecto de las obligaciones que toma a su cargo. En forma especial se establece que deberá ajustarse a las normas sobre salario mínimo rural, asignación familiar, jornada obrera, pensión a la vejez, etc. etc., y que deberá asegurar a todo el personal a sus órdenes contra los riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.

También será de exclusiva cuenta del contratista Sr. .... el pago de todos los impuestos municipales y nacionales creados o por crearse, que graven las tareas que tome a su cargo, como así mismo los que incidieren sobre los beneficios que a él le fija el presente contrato.

10.º El contratista Sr. .... responderá ante el Sr. .... así como frente a terceros, dentro de las prescripciones de la Ley, de todos los actos delictuosos y/o culpables que cometa el personal a sus órdenes.

11.º El contratista Sr. .... no podrá ceder su contrato en todo o en parte, sin consentimiento expreso del propietario Señor ...., y de acuerdo con las condiciones que éste fije. Si el contratista Sr. .... desapareciera o se incapacitare legalmente para el buen desempeño de las tareas que le impone el contrato, éste se rescindirá de pleno derecho. En caso que el contratista Sr. .... dejase de cumplir alguna de las obligaciones contraídas según el presente contrato, se tendrá éste por rescindido de pleno derecho, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, pudiendo el Sr. .... demandar el pago de los daños y perjuicios que se le hayan ocasionado.

Ing. Juan Antonio Rodríguez
Inspector Técnico.

Cómo Preparar los Platos de su Agrado

MEDIDAS CULINARIAS

VALOR APROXIMADO

Una cucharada de té: 5 centímetros cúbicos.
" " " postre: 10 centímetros cúbicos.
" " " sopa: 15 centímetros cúbicos.
" " " " (aceite): 11 gramos.
" " " " (jarabe): 20 gramos.
" " " " (azúcar en polvo): 15 gr.
" " " " (harina): 15 gramos.
Un vaso de licor: 30 centímetros cúbicos.
" " " jerez: 60 centímetros cúbicos.
" " " Burdeos: 90 centímetros cúbicos.
" " " agua común: 200 centímetros cúbicos.
Una taza de café: 100 centímetros cúbicos.
" " " chocolate: 125 centímetros cúbicos.
" " " té grande: 250 centímetros cúbicos.
Un plato para sopa: 250 centímetros cúbicos.

SOPA CREMA DE APIO

4 tallos de apio. - 1/2 litro de agua. dos cucharadas grandes de maizena. — Sal y pimienta a gusto. 250 gramos de tomates. 1/2 litro de leche.

Cocínese el apio en agua hasta que se ablande; cuélese y cuéntese. Hágase una salsa de maizena, la manteca y la leche. Agréguese el apio con los tomates cocidos. Agréguese un pequeño de soda. Sazónese. Sírvase en taza de bouillon, con una cucharada de crema batida por arriba.

SOPA DE MAIZENA Y HUEVO MAIZENA

Hágase un caldo con mucho hueso de ternera, que debe cocinar hasta que haya desmenuzado bien. En medio litro de caldo hirviendo se echa una cucharada grande de maizena.

SOPA DE MAIZENA Y HUEVO

En medio litro de buena leche hirviendo échese una cucharada grande de maizena, disuelta previamente en un poco de leche fría, y revuélvase, añadiendo en seguida un huevo fresco, pequeño, bien batido, y dos cucharadas grandes de azúcar refinada. Revuélvase constantemente y retírese del fuego tan pronto empiece a hervir.

SOPA DE ARVEJAS

250 gramos de arvejas. 1 cucharada de manteca. Sal a gusto. 1/2 taza de leche. 1 cucharada de maizena.

Desenváinense las arvejas y póngase a un lado. Lávense bien las cáscaras y pónganse a hervir en un poquito más de agua de la que se requiere para cubrirlas. Déjense cocinar por media hora aproximadamente. La substancia se habrá extraído y las cáscaras quedarán de un color amarillo claro. Sáquense las cáscaras de la cacerola, y cocínense las arvejas en el jugo, agregándole más agua si fuera necesario. Hágase una salsa blanca de la manteca, la maizena y la leche. Cuélese el jugo de las arvejas, por entre un colador de paño y háganse pasar las arvejas, apretándolas contra el colador. Agréguese esto a la salsa y sírvase en seguida.

SOPA DE LECHUGA

Se toman las hojas de lechuga y se cortan como tallarines; se echan en el caldo y se dejan hervir; se le agrega arroz, una cucharada no muy llena por perso-

sa, y una vez cocido se baten en la espuma dos huevos con queso rallado; se le va echando la sopa hirviendo, poco a poco, batiéndola constantemente; se tapa y a los pocos minutos se sirve.

SOPA A LA JARDINERA O JULIANA

Se cortan unas tiritas de zanahorias y nabos; lenguas, lechuga, acedera y perejil picado, y se rehoga todo con manteca o aceite; se echa después caldo del puchero, un puñado de guisantes y algunas cabezas de espárragos y luego que estén estas legumbres bien cocidas, se espuma y se echa sobre las cortezas de pan. Se vende en el comercio con el nombre de Juliana una mezcla de hortalizas secadas al vapor. Como estas hortalizas han perdido gran parte de su sabor, no valdrán nunca para la sopa lo que las hortalizas frescas.

PAPAS A LA MANTECA

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca y se hace freír una cebolla picada hasta que tome color. Se le agrega un vaso de agua, sal, pimienta, un ramo de perejil, un poco de laurel, orégano, tomillo y las papas peladas enteras, dejando que se cocine todo lentamente. Se les retira las hierbas aromáticas y se sirven.

PAPAS RELLENAS

Se ponen a cocer en agua y sal papas que sean medianas, y después se retiran del agua y se dejan enfriar. Se parte por el medio y a cada mitad se les saca un poco del centro. Se pone al fuego en una cacerola una cucharada de manteca, se le agrega una cucharada de harina, se revuelve para que se mezcle bien y se le añade una taza de leche caliente, sal, perejil picado y un poco de queso cortado en pedacitos. Se retira del fuego y se le agrega una yema de huevo. Con esta masa se rellenan las papas. Se unen las dos mitades, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente.

PAPAS GRATINADAS

Se cortan en tajadas un cuarto kilo de papas, cocidas y frías. Se derrite una cucharada de manteca, se le añade algo de queso rallado, sal, pimienta y un poco de leche. Se echan en ésta las papas y se dejan calentar lentamente. Se acomodan en una fuente de horno, se polvorea con pan rallado y queso, se vierte en ella la preparación anterior, se le pone encima unos pedazos de manteca, y se lleva a horno rápido, hasta que se dore.

PASTA DE HIGADO DE CERDO

Se pica bien fino 1 kilo de hígado de cerdo con otro kilo de carne; se le agrega un poco de sal y pimienta, un poquito de perejil y una cebolla mediana picada bien fina. Se reviste el interior de una fuente de horno con finas láminas de tocino, se vierte en ella el picadillo muy bien mezclado, se cubre con otras láminas de tocino, y se cuece en horno suave durante dos horas. Este pastel se conserva durante varios días.

PIERNA DE CORDERITO CON CEBOLLAS

Se prepara un cuarto de corderito al horno como de costumbre; media hora antes de servirse se rodea con 12 cebollitas chicas, peladas y enteras, que se dejan tomar color en el jugo en que se asa la carne. No deben deshacerse y se sirven rodeando la carne.

MENUDOS DE AVE

Después de lavados con varias aguas frías se doran en aceite, se echan en una cazuela con caldo y se deja cocer despacio; se fríe sin que tome color una tostada de pan y un poco de perejil y ajo; se machaca todo, se deslíe con caldo y se echa en la cazuela para que se cueza otro poco.

MONDONGO SALTADO A LA LYONNAISE

Se compra la cantidad necesaria de mondongo cocido y se corta en pedacitos de cinco centímetros de largo y uno de ancho.

Para quitar [illegible] del cocimiento y limpiarlo se hace hervir cinco minutos.

Se coloca luego en un colador y mientras destila el agua del cocimiento, se hace dorar en una sartén, con grasa de cerdo, dos cebollas en rebanadas.

Sobre esto se echa el mondongo bien seco y se salta quince minutos sobre fuego vivo, agregando sal, pimienta y perejil picado.

Antes de servirlo se agregan unas gotas de vinagre.

AJIES RELLENOS CON ARROZ

Se cortan los ajíes por la mitad, se les quita la semilla y se lavan bien dejándolos enteros. El relleno se hace con 100 gramos de arroz que se dora con manteca, se le agrega sal y el agua necesaria para cocerlo.— Como se pueden rellenar también al natural con todos menudos, espinacas, arvejas o cubos de tomates. — Una vez rellenos se doran en el horno.

PROPIEDADES DE LA BANANA

La banana es una de las frutas más alimenticias. Puede prepararse frita, en manteca, asada, en puré o comerla al natural.

He aquí comparado el valor nutritivo de la banana con otros comestibles corrientes.

Comparación de las partes comestibles de la banana: calorías por cada 450 gramos: Banana, 460; papa, 385.

Banana: agua, 75.3 %; proteína, 1.3; grasa, 0.6; total de carbohidratos, 22 %; materia mineral, 0.8.

Papa: agua, 78.3 %; proteína, 2.2; grasa, 0.1; total de carbohidratos, 18.4; material mineral, 1.0.

Calorías de la banana por cada 450 gramos comparadas con otros varios vegetales: banana, 460; nabos, 200; cebolla, 225; remolacha, 215; zanahoria, 200; alcauciles, 180; col, 145; espinacas, 110; espárragos, 105.

ALBONDIGAS DE ARROZ

Poner a hervir en una cacerola un cuarto kilo de arroz, 200 gramos de jamón cortado fino, y cuando está cocido preparar las albóndigas, rebozarlas y rebozarlas con huevo batido. Freírlas en aceite caliente; servirlas con salsa de tomate.

CARDOS ESTOFADOS

Se limpian los cardos y se ponen a cocer con un poco de harina desleída en agua a fin de que no se pongan negros; al estar medio cocidos se retiran del fuego. En una cazuela de barro se echan con aceite unas cebollas, unas cuantas zanahorias, todo bien cortado; se le agrega un poco de pimienta; escúrranse los cardos y se agregan a la cazuela, aromatizándolos con un poco de laurel, tomillo y perejil; tápese bien la cacerola, cuidando de que se vaya cocinando a fuego lento y que no se pegue. En todo caso añadir un poco de agua, procurando que quede bien cocido y sazonado.

CROQUETAS DE ARROZ

Se pone en agua cien gramos de arroz hasta que se abra, y se prepara como para una torta, esto es, añadiendo 2 huevos enteros, queso rallado, sal, pimienta, etc. Pe-

ra su vez de pasar esta preparación en un molde de hacer bollitos o rollitos, que se rebozan en huevo batido y pan rallado; después se empapan, y se vuelven a rebozar, friéndolos de inmediato. Se sirven bien calientes.

HUEVOS REVUELTOS CON TOMATES

Se pican menudo dos cebollas, dos tomates, tres ajos, y se pone todo junto a freír en aceite bien caliente. Se le añaden cuatro o cinco huevos bien batidos, sazonando todo con sal y pimienta. Cuando empieza a cocinarse, se le agrega un poco de manteca y se revuelve a menudo hasta que se espese. Al servir se echa un poco de queso rallado.

HUEVOS A LA CAMPESINA

Se doran en aceite dos tazas de carne picada: se cubre con ella el fondo de una fuente de horno, y se unta con un poco de caldo. Se hacen seis porciones y se rompe un huevo en cada una, poniéndose al horno hasta que la clara se haya endurecido.

HUEVOS FRITOS CON TOMATES

Se pelan dos tomates grandes, se les saca la semilla, y se pican bien. Se ponen a freír en una sartén con un poco de aceite, hasta que se consuma el jugo. Se sazona con sal y pimienta, se le agrega caldo o agua, dejando que la salsa se consuma hasta que quede como un puré. Se coloca una rebanada de pan frito, se fríe cada huevo y se va poniendo sobre el pan, vertiendo la salsa de tomate por encima y alrededor.

HUEVOS SORPRESA

Ingredientes: Aceite, 4 rebanadas de pan, 5 huevos duros, medio pan de manteca, 2 cucharadas de harina, sal, nuez moscada, pimienta, una taza de leche y queso rallado. A las rebanadas de pan se les quita la miga, dejando un hueco en el centro y se doran en aceite; aparte se cocinan los huevos, y una vez duros se pelan colocándolos en las rebanadas ya fritas. Con la manteca se prepara una salsa, dejando que ésta se dore y se agregan las dos cucharadas de harina, y cuando se espese se le agrega la leche, condimentándolo a gusto con la sal, pimienta y nuez moscada. Se deja hervir unos minutos y por último se le pone el queso rallado cubriendo las rebanadas de pan con esta salsa espesa.

HUEVOS RELLENOS

Se vacían unos huevos duros y unos tomates, los que se rellenan con atún hecho una pasta con un poco de aceite, vinagre y pimienta. Se colocan dentro de los tomates y se adornan con la yema de huevos pasada por un tamiz y mezclada con mayonesa, y verduras cortadas finas.

POROTOS CON TOMATES

Se ponen a remojar por la noche dos tazas de porotos y al día siguiente se los pone al fuego con agua bastante, para cocinarlos. Cuan-

go que estén tiernos se les añade una media taza de extracto de tomates o seis tomates maduros, un poco de sal y azúcar, perejil, tomillo, pimienta, y se deja que se cueza todo una hora al horno. Se le puede agregar, para espesarlo, un poco de pan rallado.

HONGOS CON PAPAS

Se cortan los hongos en pedazos, se lavan y se cuecen con un poco de agua, perejil, pimienta, sal y cebolla picada. Luego se añade un poco de manteca o aceite, y se espesa con un poco de trigo machacado o pan rallado. Se agregan las papas cortadas en pedazos y se deja cocer todo junto.

Propiedades de algunas verduras

La lechuga refresca el organismo y es un sedante notable.

La remolacha abre el apetito.

Las cebollas blancas, crudas, curan el insomnio.

Los espárragos purifican la sangre.

Las espinacas, ajos y cebollas actúan directamente sobre los riñones, activando la circulación.

Las acelgas estimulan la digestión.

El apio ejerce benéfica influencia sobre el sistema nervioso y alivia el reumatismo.

LENTEJAS

Se ponen las lentejas en remojo la noche antes. Al día siguiente se ponen a cocer con un poco de sal, pimienta, tomillo, perejil y aceite. Se le añaden tres o cuatro papas cortadas, una cebolla frita y se deja cocer hasta que espese.

ALBONDIGAS DE PAPAS

Se cuece un kilo de papas con un poco de sal, se escurren y se deshacen con un tenedor. Se cortan en pedazos dos panes chicos, se los pone al fuego en la sartén con aceite, se les mezcla un huevo, pimienta, un poco de harina de trigo, se agregan las papas y se forman las albóndigas con harina o pan rallado. Se fríen con aceite y se pueden servir con salsa de tomates.

REPOLLO CON TOMATES

Se corta y pone a cocer un repollo, se le añade media taza de conserva de tomates o seis tomates frescos bien maduros, un poco de sal y manteca, seis papas partidas a la mitad, pimienta, perejil picado y se deja cocer hasta que quede todo tierno.

ESPINACAS CON PAPAS

Se lavan las espinacas, se pican y se ponen a cocer en muy poca agua, con un poco de manteca o aceite, sal, pimienta y algunas papas cortadas. Se agrega caldo y dos cucharadas de pan rallado.

ZANAHORIAS CON PAPAS

Se cortan en pedacitos largos seis zanahorias y se ponen a cocer con media taza de agua. Se le añaden seis papas cortadas y se terminan de cocer, agregando un poco de aceite, sal, perejil y pimienta.

ARROZ CON MANZANAS

Se pone a remojar en unas cuatro tazas de agua, dos tazas de arroz y seis manzanas cortadas en trozos. Se le agrega unas cucharadas de pasas de uva, un poco de manteca y se pone a cocer a fuego lento.

ARROZ A LA MILANESA

Póngase 60 gramos de manteca en una cacerola y una vez derretida se le agrega un cuarto kilo de arroz. Se revuelve rápidamente con una cuchara de madera para impedir que se queme. Cuando el arroz empieza a dorarse, se le va agregando buen caldo (de gallina si lo hay) hasta que el arroz esté cocido. Para cocinarlo, 20 minutos. Se le agrega una cucharada de extracto de carne y un poquito de azafrán en polvo, sal, pimienta y se adorna con queso Parmesano.

BUDIN DE ACELGAS

Hiérvanse y pásense por la máquina las acelgas después de agregarles 2 huevos y queso, con ello rellénese la budinera, manteniendo hasta la mitad y póngase allí una

camada de huevos duros y jamón cortado en pedacitos grandes.

Después alisar, forrado con las yemas y póngase al horno de horno. Sírvase caliente con salsa blanca.

SALCHICHAS AL VINO BLANCO

Se hacen saltar las salchichas en manteca, se polvorean con harina, se les agrega un vaso de vino blanco y pimienta. Cuando la salsa está bien ligada, se arreglan las salchichas sobre rebanadas de pan frito y se cubren con la salsa.

CANAPE

En pan de sandwiches se cortan rebanadas de un centímetro dándoles la forma de bolas y se fríen en manteca. Se colocan sobre un papel para escurrir. Luego se les pone encima un puré de 30 gramos de jamón, 30 de carne de ternera y un rallado de huevos, se pica todo y se mezcla bien; se le añade manteca y un poco de mostaza francesa. Luego se adorna con huevos duros y alcaparras.

LENGUA AL GRATIN

Se cuece la lengua, para quitarle la piel, se hace un corte cerca de la punta y se tira hacia arriba; luego se pone en una fuente con manteca derretida, se polvorea con sal, pimienta y pan rallado, rociar con medio vaso de vino blanco y se deja cocer al horno por espacio de media hora. Se sirve en la misma fuente.

LENGUA DE VACA EN SALPICON

Después de bien cocida se corta en rebanadas y se pone en una fuente, se cubre con tomate, ajo y cebolla, todo cortado bien fino, y se echa aceite y vinagre y si se quiere se puede cubrir con salsa mayonesa.

PATITAS A LA VINAGRETA

Lávense y cocínense bien las patitas en agua con sal. Después háganse una salsa vinagreta, pónganse las patitas de cordero en la fuente caliente, cúbranse con la salsa y se sirven. Lo mismo se hace con las patas de ternera, lengua, cabeza de cordero o ternera, pescado hervido.

RIÑONES A LA "BROCHETTE"

Se abren al medio los riñones sin separarlos y se les pone sal y pimienta. Se colocan en una "brochette" y se asan en la parrilla a fuego de brasas. Se sirven con salsa "maître d'hôtel" o con papas fritas.

ESPARRAGOS A LA POLACA

Elegir un atado o dos de buenos espárragos, tiernos y cocinarlos en agua con sal. Escurrirlos muy bien cuando estén cocidos. Colocarlos luego en una fuente, ordenando las puntas. Mojar las puntas con 4 cucharadas de huevo duro y perejil picados y 100 gramos de manteca, todo de miga de pan frita en manteca y dorarla en media cucharada de leche. Ponerlos al horno y servir bien caliente.

BUDIN DE PEJERREY

Se cuece un pejerrey en agua con sal y pimienta en grano. Sacado, se retira y se desmenuza. Se agrega miga de pan embebida en leche, cuatro yemas batidas con una cucharada de manteca y las cuatro claras batidas a nieve. Se unta una budinera con manteca y pan rallado y se pone al horno. Se sirve con salsa de tomate y rebanadas de huevos duros.

LENGUA EN GELATINA

Se pica carne de ternera con un poco de jamón y lengua cocida. Se agregan pedacitos de remolacha y arvejas cocidas. Se adereza con aceite, pimienta, sal y vinagre. Aparte se hace gelatina con un cuarto litro de caldo, dos cucharadas de jerez y seis hojas de gelatina remojadas en agua fría. Se hace hervir, se cuela y se agrega al picadillo de carne. Se cortan rebanadas de lengua cocida. Fría la gelatina, se pone un poco en cada rebanada de lengua. Se deja enfriar bien y se agrega otra camada de gelatina. Una vez congelada en la heladera, se sirve adornando la fuente con perejil.

TERNERA AROMATICA

Se parte en pedacitos un trozo de ternera. Se remoja dos o tres minutos en agua hirviendo y se pasa por agua fría. Untense los pedazos con sal, pimienta, cáscara de limón rallada y bastante estragón finamente picado. Se pasan por harina. Se dejan cocer en abundante manteca durante media hora lentamente, bajo tapa, teniendo cuidado que no se pegue. Se añade caldo o agua, para que termine de cocerse.

MAYONESA PICANTE

Un delicioso fiambre se prepara en pequeñas fuentes de vidrio que rodea de carne cortada en pedazos y mezclados con papas, zanahorias y arvejas, con una capa de mayonesa y decoraciones de huevo duro y "pickles" cortados en dibujos vistosos. Los restos de ave se pican finamente, se les agrega perejil picado, pimienta y sal y unas ruedas de cebolla, uniendo toda la mezcla con mayonesa y adornada con huevos duros rellenos con arvejas deshechas con un poco de mayonesa. No menos exquisita es la tercera preparación, que se compone de sardinas deshechas con un poco de mayonesa, y "pickles" cortados en pedazos muy pequeños. Se le pone encima una capa de mayonesa y se decora con sardinas enteras, alcaparras y ruedas de huevo duro formando dibujo. El cuarto modelo se prepara igual al primero.

POLLO A LA RUSA

Se parte un pollo en pedazos, se fríe en una buena cantidad de manteca, y se le echa sal, pimienta y una cucharada de harina. Cuando está medio cocido, se le pone un poco de caldo de carne de ternera, vino blanco, perejil picado y champiñón cortado en rebanaditas, dejándolo hervir hasta que haya espesado la salsa.

MENUDOS AL JEREZ

Se saltan los menudos de ave con jamón, sal, pimienta y se le agregan aceitunas, huevos duros cortados; se cuecen 15 minutos y se le pone 1/2 copa de Jerez.

PAVO RELLENO CON MANZANAS Y CIRUELAS

Según el tamaño del pavo, se toman 4 o 5 manzanas grandes, se pelan, se les quita el corazón, se cortan en pedazos delgados, se mezclan en igual proporción con ciruelas secas y un poco de sal y pimienta. Se unta bien el pavo por dentro con sal, se rellena con las manzanas y ciruelas y se cose con hilo fuerte; se unta por fuera con manteca y se lo pone al horno a asar, rociándolo continuamente con el jugo, hasta 2 o 3 horas en calor parejo.

ROSBIF A LA INGLESA

1 kilo de lomo de vaca, se le unta bien con manteca y se le pone en el horno muy fuerte, o al asador, dando vueltas a

---

Conservación de los huevos de gallina

Para conservar huevos de gallina por espacio de seis meses, póngalos en cajas de hojas de lata, (las de caramelos y postres son muy propicias), y cuando estén llenas con ellos se pone aceite de oliva hasta que los cubra por completo. Se tapan las cajas, colóquelas en sitio seco, y al cabo de seis meses encontrará los huevos como el primer día.

---

mezclado, y se rocía con la grasa que cae al recipiente. Se sala al gusto y se sirve con ensalada de lechuga.

CORDERO ASADO

Se limpia la carne con un paño humedecido. Se colocan encima una o dos tajadas de cebolla y se adoba con sal y pimienta. Se coloca después en un molde para asar y se pone en un horno caliente calculando asar por espacio de una hora y cuarto. Después de haber asado por 30 minutos, se arregla el calor del horno. Se sirve sobre una fuente caliente con una salsa oscura.

TERNERA ESTOFADA

Se dispone un pedazo de ternera no muy alta con sal, una taza de aceite crudo, media taza de vinagre, agua, una cabeza de ajo entera, una cebolla mediana y un tomate. Sazónese todo con pimienta entera y cúbrase en ruana y con un poco de azafrán, canela y pimienta molida. Se le ponen cuando está a medio cocer, las papas y se deja cocer hasta que quede poca salsa. Puede hacerse de diferentes carnes, conejos, gallinas, etcétera.

SALSA [illegible] PARA ASADO

1/2 cucharada de manteca, 1 1/2 taza de agua hirviendo, Sal, 1 cucharada de maizena, 3 gotas de jugo de cebolla. Pimienta.

Déjese freír un rato la manteca en una sartén, agréguese el agua hirviendo y el jugo de cebolla. Añádase poco a poco la maizena disuelta en una taza de agua fría y déjese espesar. Agréguese sal y pimienta a gusto. Sírvase caliente.

SALSA DE PEREJIL

3 cucharadas de manteca. 1/2 litro de leche. Jugo de limón. 1 cucharada de maizena. Sal y pimienta. Perejil.

Pónganse en la sartén dos cucharadas de manteca, caliéntese y cuando esté derretida, agréguese una cucharada de maizena, revolviendo bien. Échese, poco a poco, medio litro de leche y déjese cocer. Revolviendo siempre. Se pone sal a gusto, pimienta molida, un puñado de perejil y jugo de limón. Esta salsa así preparada resulta especial para servir con pescado.

TORTILLA DE CREMA CON ARVEJAS

1 cucharada de manteca. 1/2 taza de leche. Arvejas. 1 1/2 cucharada de maizena. 4 huevos. Sal, pimienta o nuez moscada.

Se derrite una cucharada de manteca, añadiéndole una y media de maizena diluida en un poco de leche fría. Agréguese media taza de leche; sírvase todo poniendo sal y pimienta o nuez moscada rallada, y retírese del fuego.

Bátanse separadamente claras, yemas y añádase sobre la composición anterior y enseguida un puñado de arvejas verdes cocidas. Por último las claras batidas a nieve. Póngase la sartén al fuego nuevamente y déjese tomar la tortilla por un lado. Luego se arrolla y se rellena con arvejas cocidas.

HUMITA EN CHALA

Se limpian los choclos (perfectamente amarillos), se les quitan los hilos y toda parte dura y mala. Se rallan. Se les pone una cucharadi-

ta de sal, azúcar y canela a gusto. Se prepara una masa de cebolla, tomates, ajos, pimentón, pimienta y perejil picado, que se fríe en dos o tres cucharadas de grasa. Cuando está frío se junta con el choclo, revolviéndolo muy bien, y se pone una o dos cucharadas ya preparadas en las chalas, una encima de otra, con las puntas hacia arriba; se envuelve, si cabe con otra chala y se ata bien. Se cuece en agua así en olla tapada; cuando la chala se pone amarilla es señal que está cocido el contenido. Se sirve caliente. Cuando esta mezcla tapada se cuece a fuego lento, se obtiene lo que se llama humita de olla.

PAVA RELLENA ASADA

Estando la pava vaciada por el buche y convenientemente limpia, llénela de un relleno de arroz y hacerla asar en el asador con las recomendaciones ya conocidas. Es necesario dejarla en el asador y a un fuego moderado, una media hora y por una hora más que cuando se asa sin estar rellena.

> **Tratamiento de la lechuga**
>
> *Nunca debe dejarse la lechuga mucho tiempo en el agua, pues con ello pierde su rigidez. Lávesela cuidadosamente y, luego de sacudirla ligeramente para que suelte el líquido, envuélvasela en un repasador bien seco. Si hay que tenerla cierto tiempo en la despensa, úsese, para envolverla una vez limpia, un repasador húmedo.*

RISOTTO

Doscientos cincuenta gramos de arroz, 3 cucharadas de aceite, 2 de manteca, 1 cebolla picada, 15 gramos de hongos remojados y picados, 2 cucharadas de vino seco, 200 gramos de salchicha cortada en trocitos chicos, 3 cucharadas de queso parmesano rallado y 2 cucharones de caldo.

En una cacerola se pone el aceite y la manteca. Estando bien calientes se echa la cebolla, dejando cocinar a fuego moderado hasta que se dore; se echa luego la salchicha, los hongos y el vino; se revuelve durante unos minutos y se agrega después el arroz. Se revuelve bien al fuego y se agrega caldo. Luego se continúa la cocción en la misma cacerola, a horno moderado, hasta su completa cocción. Se retira enseguida; se le mezcla el queso rallado y se pone en una budinera ligeramente enmantecada, dejándolo unos minutos. Se desmolda luego en una fuente, colocándole en el centro los arrollados de ternera, salseando todo con el jugo de los mismos. Este arroz también puede servirse solo.

ARROLLADOS A LA GENOVESA

Medio kilo de milanesas de ternera, 50 gramos de jamón cocido, picado, 1 cucharada de perejil picado, 150 gramos de tocino flaco, cortado en tiras, 50 grms. de manteca.

Se le quita a la carne la grasa y los nervios, luego se adoban las milanesas con aceite, limón, ajo y perejil, sal, pimienta y nuez moscada, dejándolas en maceración por lo menos una hora. Luego se extienden sobre la tabla, se salpican con perejil y jamón picado; en el centro se colocan unas tiritas de tocino y se arrollan sujetándolos con hilo o escarbadientes, o bien con los sujetadores de metal. Se ponen luego en una cacerola con dos cucharadas de aceite y una de manteca, y se hacen dorar a fuego fuerte. Luego se reduce el fuego y se echan los hongos remojados previamente y un cucharón de caldo. Se tapa la cacerola y se deja cocinar lentamente por espacio de 45 minutos. Se sirven acompañados con "risotto".

También puede servirse aparte, acompañándolos con la salsa de los mismos, espesada con maicena.

APROVECHAMIENTO DE RESTOS DE CARNE

Se pican bien los restos de cualquier clase de carne de vaca.

CAJA NACIONAL DE AHORRO POSTAL



¡LLEVAN LOS BENEFICIOS DEL AHORRO A TODOS LOS PUEBLOS DE LA REPUBLICA OFRECIENDO VENTAJAS QUE NINGUNA OTRA INSTITUCION DE AHORRO PUEDE ACORDAR

INEMBARGABILIDAD DE LOS DEPOSITOS.
LIBERTAD DE OPERACIONES PARA LA MUJER CASADA Y EL NIÑO.
FACILIDAD PARA OPERAR DESDE CUALQUIER PUNTO DE LA REPUBLICA CON UNA MISMA LIBRETA DE AHORRO.

Casa Central: Misiones 1435

LA ACIDEZ DE LOS FIDEOS

Los fideos no deben cocerse en la misma agua si se quiere evitar ese sabor ácido, tan poco agradable en las pastas. Es conveniente ponerlos a hervir en agua salada que se lleva al principio de fermentación mencionada. Una vez cocidos, se escurren y ponen secos en la sopera, vertiendo luego el caldo sobre ellos.

o ternera, juntamente con unas cuantas anchoas y alcaparras; esta mezcla se dispone en el centro de una fuente, formando una pirámide. Esta se decora con unas cuantas sardinas dispuestas en sentido vertical, colocando en la base unas tajadas de huevo duro, tomate y limón en forma de pétalo. En la parte superior se coloca un ramito hecho de hojas rizadas de perejil.

Es este un plato muy decorativo y muy rico al mismo tiempo.

JAMON DE TERNERA A LA ITALIANA

Un kilo de jamón de ternera, 2 cucharadas de aceite, 2 de manteca, 1 hoja de laurel, 1 ramita de orégano, 1 cucharadita de ají molido, 1 copita de vino blanco, 1 1/2 kilos de papas, 1 ramita de perejil, 2 tomates y 1 planta de lechuga.

Se hace macerar el jamón con tocino y se acomoda después en una asadera con el aceite, la manteca, el laurel, el orégano, el ají molido, sal, pimienta y el vino dejándolo al horno después.

Aparte se prepara un puré con las papas, dividiéndolo en tres partes. A una se le mezcla el perejil finamente picado, y a otra un puré preparado con los tomates machacados en agua hirviendo y pasados por tamiz. La última parte se deja como está.

En una fuente larga se acomoda el jamón, cortado en rebanadas y rociado con su salsa; luego, con la manga, se decora con el puré de tres colores. Adórnese la fuente con hojas de lechuga.

Puede obtenerse una mejor presentación de la carne, rellenándola con huevos duros. Se hace un corte longitudinal en la carne y se le introducen 3 ó 4 huevos duros, se cose luego la carne y se cocina en la forma indicada. También se le puede poner una capa de aceitunas partidas en trocitos.

BUDIN DE CHAUCHAS

Medio kilo de chauchas cocidas, 1/2 pan francés remojado en leche y exprimido, 1 taza de salsa de tomate, 4 huevos.

Se pasan las chauchas por tamiz, lo mismo que el pan remojado. Ambos ingredientes se mezclan y se agrega una taza de salsa de tomate y los huevos, sazonando con sal, pimienta y nuez moscada, un poco de orégano y dos cucharadas de queso rallado.

Esta preparación se pone en un

molde enmantecado y pasado por pan rallado y se coloca al baño de María al horno.
Al estar cocido se desmolda y se cubre con el resto de salsa pasada por el colador.

ARROZ A LA GRIEGA

Dos cucharadas de manteca, 1 cebolla picada, 100 grms. de salchicha despellejada, 1 cucharón de arroz, 2 cucharones de caldo, 2 platillos de lechuga cortada muy finita, 2 tomates pelados y sin semillas, 2 ajíes morrones cortados en tiras.

En una cacerola se pone la manteca al fuego. Cuando se haya derretido se echa la cebolla y se deja dorar ligeramente, cuidando de que no se queme. Se agrega luego la salchicha dejando cocinar unos minutos. Después se echa el arroz, se revuelve, luego se agrega el caldo caliente, las lechugas, los tomates, los morrones, sazonando al gusto. Se puede cocer al fuego o al horno. Si se cocina en el horno, éste debe estar caliente cuando se pone el arroz. Estando cocido se pone en un molde enmantecado, apretándolo con una cuchara. Se deja diez minutos en lugar templado, luego se desmolda. Se adorna con morrones calientes, cortados en tiras.



Clubes Juveniles Agrícolas en la Gran Bretaña

Por L. F. Easterbrook

[illegible]

[illegible]

¿Qué son los Clubes Juveniles Agrícolas? ¿Qué hacen? ¿Para qué sirven? [illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]

de propia responsabilidad, y que [illegible] los frutos de la labor individual de cada miembro.

Una gran parte de la Junta Consejera está compuesta de agricultores y cada club posee un "Jefe de Club", quien puede ser cualquiera que tenga conocimiento de la agricultura en todos los aspectos, y de la vida rural, que sea enérgico, capaz de comprender a los jóvenes y con experiencia, y [illegible]



Demostración ante jóvenes agricultores, sobre la manera más eficaz de ordeñar, en el Instituto Agrícola de Northampton. Antes del ordeñe se lavan bien las ubres de las vacas con agua muy caliente. Todos los recipientes para la leche están cubiertos.

[illegible], que sea popular y entusiasta. El club nombra un Presidente entre sus propios miembros, un Vice-Presidente, un Secretario, un Tesorero, y quizá también un Bibliotecario y Oficial de Prensa. Todos ellos deben tener menos de 21 años de edad.

Se hace hincapié sobre la necesidad de llevar la contabilidad necesaria y los costos de las actividades del Club, y también sobre la necesidad de [illegible] a los miembros. Hay libros impresos para ayudarlos a llevar la contabilidad de manera sencilla, pero eficaz. Así también, si se cultiva un trozo de tierra, han de llevarse cuidadosamente las cuentas, con un registro de todo lo que se hace, y de todo el dinero que se gasta.

Los Clubs han sido ayudados y [illegible] por las [illegible] en ara-

pos, los cuales se ocupan de tales tareas como la formación de silos, labor de siembra y cosecha de papas. [illegible] Club tiene el convencimiento de que sus miembros [illegible] a encargarse de cualquiera labor, en habilidad y en fuerza de los [illegible], a los precios [illegible] de los [illegible] para los [illegible], [illegible] del Club [illegible] y al mismo tiempo [illegible] independencia de [illegible] para poder pagar sus gastos de [illegible] para los [illegible], la adquisición de ganado, la [illegible] y las [illegible] agrícolas, etc. Algunos Clubs han realizado experimentos agrícolas bajo la dirección de establecimientos de investigación técnica; otros han criado ganado de alta calidad, para hacer envíos de animales a las haciendas de su vecindad.

Paralelamente a estas actividades prácticas, cada Club tiene su aspecto social y recreativo, pues que esto se considera como una parte importante del adiestramiento en la ciudadanía. Celebran bailes, [illegible], representaciones teatrales, concursos de oratoria, conciertos, y todo lo demás que haga reunir a los jóvenes, que les guste, que les preste [illegible] propia, y la habilidad de obrar con [illegible]. El programa de conferencias, en los meses de invierno puede cubrir toda clase de temas concebibles, [illegible] temas tan [illegible] como la Prensa, la [illegible] y el Parlamento Británico, etc. Pero, [illegible], el punto, en un Club [illegible] el [illegible] principal de cada actividad [illegible] de ser principalmente de índole agrícola. [illegible] asuntos tales como la [illegible] de ganado y otros animales de [illegible], el mantenimiento de la fertilidad del suelo [illegible] de los animales, sistemas diferentes agrícolas, o la Conferencia de la Alimentación en Hot Springs, Virginia, en los Estados Unidos de América.

En los meses primaverales y veraniegos las reuniones se celebran, generalmente, al aire libre, y se hacen visitas a las haciendas, mientras que el hacendado o agricultor explica a los visitantes lo que [illegible]; [illegible] a establecimientos de investigación técnica agrícola o a [illegible] tiempos y métodos; a fábricas [illegible] o de cortijo de lecheros; o a un taller de implementos agrícolas, [illegible], etc.

También sirven a [illegible] demostraciones en todas las artes y todos los oficios de la campaña, tales como el [illegible] de ovejas, el [illegible] de arados, la formación de [illegible], el [illegible] de aves de corral, etc.

Quizás Mr. R. S. Hudson, a la sazón Ministro de Agricultura de la Gran Bretaña, haya resumido mejor que nadie el objetivo de este gran movimiento juvenil, cuando lo describió como un Movimiento "para fomentar entre los de la generación futura, la continuación de la instrucción y educación, después de la salida de la escuela; no sólo en el arte y la ciencia agrícolas, sino también en el arte y la ciencia del vivir". Todo se hace por ellos mismos y para ellos mismos, y al servicio de toda la comunidad.

L. E. [illegible]

LEA, QUE LE INTERESA:

LOS SERVICIOS DEL BANCO EN EL INTERIOR

En todas las ciudades, pueblos, villas y zonas del país, el Banco de Seguros del Estado tiene representantes para la atención de sus servicios. Ante ellos, puede solicitarse cualquier clase de seguros; pagar y tramitar indemnizaciones; hacer denuncias de accidentes del trabajo, etc.

Además de sus 115 agentes generales, cuenta con 260 corresponsales para los seguros contra granizo.

Desde hace dos años, atendiendo al constante crecimiento de esas ciudades, el Banco ha instalado sucursales en Salto, Paysandú y Mercedes.

Sus médicos prestan sus servicios al Banco, en todo el territorio del país.

En las "Guías Útiles" de este almanaque, encontrará el lector la nómina de agentes y médicos del [illegible]. [illegible] por [illegible] a [illegible]. [illegible], donde usted viva, está el Banco facilitándole la utilización de sus vastos e importantes servicios.

Volviendo al Arte Antiguo

☆ Haciendo Asientos de Junco

Este trabajo deberá hacerse en dos etapas. Primeramente, colóquense en posición los dos costados largos del banquillo y luego, cuando la cola se haya secado, se colocarán los cuatro bordes extremos para completar el armazón del banquillo. La decoración de las patas deberá hacerse en seguida, pero no el pintado o pulido, desde que podrían dañarse por el manipuleo.

Otra posibilidad, especialmente para quienes no pueden hacer el trabajo de carpintería, es el colocar de nuevo un asiento de una vieja armazón de silla. Cualquiera silla, esté o no provista de un

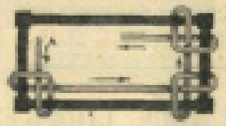


Figura 1. - Método de tejer un asiento de junco para banqueta

asiento movible, puede ser privada de su viejo tapizado y vuelta a trabajar con estopa o viruta de paja, dejándola tan conveniente como nueva.

Se ha dicho ya que los armazones de banquillos pueden ser comprados listos y esto se aplica también a las sillas. Los armazones se hacen "en blanco" de modo que puedan ser pintados y pulidos para que hagan juego con el resto de los muebles.

Los asientos de juncos fueron originariamente una de las viejas artes inglesas y en ella se ocupaban gentes que iban de lugar en lugar para reparar los asientos de sillas y banquillos hechos por el carpintero local.

Pero aquello murió ya como carrera. El trabajo se ha simplificado grandemente ahora desde que todos los materiales necesarios pueden ser comprados preparados, ahorrándose así mucho



Figura 3. - Un ejemplo de este sencillo y básico "nudo marino" que se usa para ligar los juncos

tiempo y se podrá convertir la labor en un arte casero.

Este método de asientos puede hacerse con junco dorado, junco verde o paja marina. El junco dorado, que crece en las ciénagas salobres, es, en cierto modo, muy preferible al que crece en aguas dulces. Es algo menor, de superficie más lisa, que facilita trabajar con menor trabajo y que, finalmente, da un asiento de mejor acabado.

El junco verde es algo más barato y como es más basto, permite que el asiento pueda ser cubierto más rápidamente. Ambas variedades son apropiadas para el trabajo, y la elección final queda librada al gusto personal.

El pasto marino es un pasto extremadamente basto que se

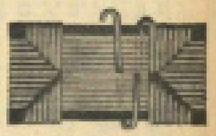


Figura 2 - Método de terminar un asiento rectangular, doblando los juncos por atrás y al frente

vende en mazos, ya torcidos, y puede usarse en seguida, mientras que los juncos deben prepararse primeramente como explicaremos más adelante.

Se lo obtiene en su color natural y con fibras coloreadas y teñido también en diversidad de colores, de modo que el asiento puede hacerse con diversidad de colores.

Generalmente se lo obtiene torcido, en tres calidades: fina, mediana y gruesa, siendo apropiado para toda clase de trabajo.

Cómo preparar el junco para hacer factible su tejido. — Antes que el verdadero asiento de junco pueda comenzar, será necesario sumergir los juncos en agua fría por espacio de media hora envolviéndolos luego en una tela, por unas doce horas de modo que la humedad pueda penetrarlos por completo. Esto impedirá que se quiebren cuando son torcidos y tejidos, en torno del armazón del banquillo.

El método de tejer un asiento de junco se muestra en la figura 1. Partiendo de a, se pasa el junco por sobre y debajo del parante lateral, después de lo cual se lo lleva al extremo opuesto. Se repite aquí el mismo procedimiento, es decir, por sobre y por debajo del parante lateral, y luego por encima y debajo del parante del frente.

El método es igual en cada esquina —"por encima y por debajo, por encima y por debajo, luego volver"— siendo tratada en dicha forma cada una de las esquinas.

Después de un par de vueltas completas se continúa casi automáticamente el tejido, tan sencillas son las operaciones.

Cuando se tejan los juncos, habrá que torcerlos, — excepción hecha cuando sean pasados por debajo del asiento — torciéndolos de dos y de tres en forma de mantener una hilera de igual espesor.

Será necesario, desde luego, estar ligando continuamente juncos nuevos; esto se hará por medio de "nudos marinos" (fig. 2), todos los que deberán unirse por

debajo del asiento para que no se vean.

A medida que avanza el trabajo se verá que se ha formado un espacio hueco entre la capa superior y baja de junco. Este espacio deberá ser llenado, de tiempo en tiempo, con cortos trozos de juncos apretados fuertemente y emparejados con una cuña de madera.

Ese relleno, digamos, forma un asiento almohadillado que aumenta la comodidad del asiento y ayuda a mantenerlo en forma.

En el caso de un asiento rectangular, se verá que los dos extremos quedan completados antes de los laterales largos. La fig. 3 muestra el método empleado para terminar este tipo de asiento; el junco retorcido es pasado alternativamente en torno de los parantes del frente y trasero.

Cuando se pone asiento a una silla los juncos deberán ser pasados dos veces por los dos esquineros frontales, y en una silla

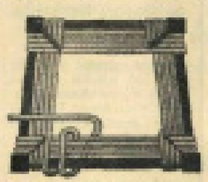


Figura 4. - Método para volver a poner a una silla

vuelta por las de atrás y del lado hasta que la distancia entre los juncos del parante del frente sea la misma que la del parante de atrás. El asiento podrá terminarse entonces como ya se ha descripto. La fig. 4 muestra un asiento parcialmente hecho. Si el asiento debe ser cubierto con paño marino, será necesario envolver una cantidad conveniente de dicho paño en torno de una pieza de madera terciada (o madera muy delgada) según el estilo de aguja de fabricación de red, desenvolviéndolo gradualmente a medida que progresa el trabajo. Esto ahorrará mucho tiempo y también el inconveniente que se ocasionaría si se usara un largo trozo de mate-

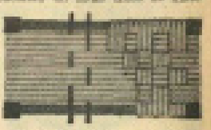


Figura 5. - Método de tejido de asiento de paño marino, mostrando en su sitio las dos tablillas de madera

rial cada vez que deba envolverse en torno de uno de los parantes.

Cómo tejer un asiento para el banquillo usando paño marino. — En la fig. 5 se muestra un método de tejido con paño marino; con él se consigue un efecto de damero. Es adecuado para poder

marino en color natural o mezclado con otro de color o con dos colores distintos. Por medio de una mezcla cuidadosa se pueden obtener espléndidos resultados.

En la fig. 4 se muestra el método de tejer este tipo de asiento usando un armazón rectangular de asiento. Si el banquillo es del

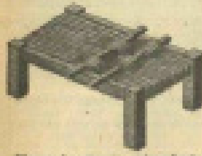


Figura 4. - Forma sobresaliente en que se separan las tirillas para hacer el "tipo de tablero"

tipo alargado para junto a la cama, es aconsejable asegurar adicionalmente dos tiras de madera entre los dos parantes superiores antes de comenzar el trabajo, desde que hay una tendencia a que el pasto marino doble esos parantes hacia adentro a medida que avanza el trabajo.

El pasto marino se arrollará luego en torno del armazón "en sentido longitudinal" hasta que hayan quedado cubiertos todos los parantes del borde. Las hileras deberán ser contadas para poder saber el número de cuadrados en que la parte superior del asiento podrá convenientemente tener.

Podrán usarse de 4 a 10 tirillas para formar el ancho del cuadrado según sea la calidad o espesor del pasto marino que se esté usando. El número total de tirillas enrolladas en los parantes extremos del banquillo debe ser un múltiplo del número elegido para formar el cuadrado del tablero, de modo que la superficie pueda ser dividida en cuadrados sin que queden tiritas sin compañera.

El trabajo se simplificará si se insertan entre las tirillas dos tablillas de madera de un ancho de más o menos 1/2", pasadas por encima y por debajo, formando así cuadrados del tamaño requerido. El diagrama de la fig. 4 muestra cómo se usa la tablilla para separar las tirillas, siendo la segunda tirilla la que se inserta por entre el mazo alternado de tirillas.

Cuando el asiento está a punto de su terminación se verá que las tirillas quedan con mayor tensión

y finalmente habrá que dejar de lado las pajillas. Por lo tanto, las tirillas tendrán que ser retorcidas con ayuda de una aguja de colchonero o en su lugar un trozo de alambre duro que tenga un doblado, introduciéndolo luego pintado o esmaltado si es que se quiere que sea una unidad particular de determinado color.

El banquillo estará entonces terminado y se verá que es fuerte



gancho en uno de sus extremos para formar una especie de ojo.

Para terminar la labor, el armazón de banquillo (si fuese de madera blanca) será lijado con lija fina y coloreado con el tono y sólido. Si después de mucho uso llegara a soltarse alguna tirilla, fácil será hacer su reemplazo y en caso de que el desperfecto fuera más grande no costará gran trabajo volver a cambiar su tejido.

CURA DE LA TIMIDEZ

Declaraciones atribuidas a un médico francés, especializado en el tratamiento de retardados mentales y tímidos, aseguran que el gran secreto de la cura de la timidez consiste en una alimentación abundante y bien dirigida. "Si el tímido se limita toda su vida a un régimen vegetariano, nunca se verá libre de tal defecto," afirma el mencionado facultativo, añadiendo que si, por el contrario, se alimenta bien, come carne, platos condimentados y alimentos nutritivos y sabrosos, su timidez desaparecerá en un abrir y cerrar de ojos.

Seleccione las Majadas

POR HECTOR A. [illegible] TABARES

¿Qué entendemos por selección?

La palabra "selección" etimológicamente significa "elección" y, por consiguiente, no se aplica a un método particular de reproducción, desde que su finalidad no es la simple multiplicación de los animales, sino a la reunión de los caracteres que necesitamos para determinada explotación.

En Zootecnia "Selección" involucra una acepción más amplia todavía; indica la reproducción "dentro de la raza" transmitiendo por medio de la herencia, las cualidades que se desean fijar en la descendencia o, las que mejoramos, con vistas a un propósito utilitario presente.

En síntesis, "selección" no es otra cosa que transmitir todo lo que pueda considerarse como un valor zootécnico "en la raza misma".

El concepto moderno sobre la explotación de ovinos se basa, precisamente, en el trabajo "dentro de la raza", uniformando las majadas, definiendo los tipos, buscando elevar el rendimiento individual de carne y de lana; nada de cruzamientos de distintas razas o el apareamiento de individuos con características opuestas o muy diversas.

Como principio tengamos siempre presente que no debemos apartarnos nunca de las leyes de herencia, factor principalísimo, en que se funda el éxito de la crianza.

Tres puntos fundamentales se tendrán en cuenta al hacer la selección: la constitución, la conformación y la lana.

Constitución: — Ya se sabe bien de las ventajas que se tiene al trabajar con animales sanos, de buena constitución, por lo que no nos detendremos mayormente en este tema.

Digamos, eso sí, que estudiando la morfología individual conoceremos el comportamiento biológico del animal respecto a las influencias del medio en que actúa, permitiéndonos [illegible] apreciar su adaptación. Observando una majada, notaremos que los animales, [illegible] de uniformación parecida, muestran diferencias de constitución, influenciados en ellos los factores ambientales, que [illegible] en pro o en contra de la producción, según las razas.

Esto nos hace meditar sobre la conveniencia de elegir animales de constitución apropiada, no pasando por alto este factor, tantas veces olvidado.

El ejemplar poseerá un tamaño medio dentro del "standard"; será ágil en sus movimientos, demostrando vigor.

Se eliminarán todos aquellos individuos débiles, fáciles de contraer enfermedades y que nos brindarán, seguramente, una menor producción.

Su sistema óseo debe ser fuerte, sin ser pesado y su piel suave y untuosa.

La cabeza mostrará [illegible], con ojos bien colocados [illegible], de nariz amplia y boca ancha, con buenas mandíbulas.

Conformación: — Aunque a simple vista, los trabajos de selección por conformación parezcan fáciles, entrañan una cantidad de detalles de valor, que se hacen más difíciles cuando trabajamos con animales jóvenes, en los que todavía no se han definido bien los caracteres.

Lo primero que observaremos en el ovino es la armonía de su conjunto, sus [illegible] moviéndose al caminar, relacionando su altura, largura y profundidad y [illegible], las medidas de sus tres sectores: [illegible], parte media y tren posterior.

La cabeza es distintivamente el mayor exponente de pureza racial y como tal debe dársele suma importancia; es, además, índice de buena cons-

[illegible]

la finura tiene oscilaciones de una región a otra, por los fenómenos fisiológicos en el grosor de la mecha, por lo que tendremos cierta tolerancia cuando clasifiquemos. Nuestra tolerancia deberá manifestarse en busca de lograr [illegible] extraordinarios, sino cada vez en que estos los grupos individuales que forman la majada exhiba la mayor homogeneidad posible.

Reviste idéntica importancia el estudio de las condiciones del carnero como de las ovejas, [illegible] lo que se hace contemporáneamente, pues de nada vale tener un macho [illegible] a las hembras, [illegible] por [illegible] con la raza de distintos.

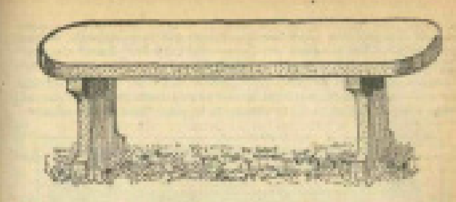
Sabemos que la finura del carnero no es la misma que la de la oveja y que el diámetro de la fibra y las propiedades de esta, son paulatinamente la transformación y medida que el tiempo transcurre, habiendo en el mismo animal diferencias notorias cuando es joven, adulto o viejo.

Si queremos hacer un trabajo consciente no olvidemos que no es suficiente "pasar la mano" por el lomo del animal; debemos abrir el vellón en [illegible] partes (lomo, cuarto, paleta, costillar, etc.), notando que la lana, a la simple presión que ejerceremos para separarla se divide [illegible]. Observaremos, además, su "carácter" [illegible] desde la base a la punta, condición que se encuentra en todas las lanas de calidad.

Prestaremos atención a su color, buscando el blanco, su brillo y suavidad; y su "carácter" [illegible], factor altamente apreciado en los trabajos textiles.

Por medio de la palpación, conoceremos el rendimiento, al comprimir las mechas de cualquier región, tratando de ir aumentando año a año el peso del vellón de cada oveja, que redundará, en mucho, kilos al final de la zafra, y un mayor ingreso al [illegible] la producción.

HECTOR A. [illegible] TABARES.



Bancos de Cemento Armado para Jardín

No sólo son los bancos de cemento los más resistentes, sino que también los más fáciles de construir. Empleo. No es necesario ser un profesional para hacer modelos simples para su propio jardín.

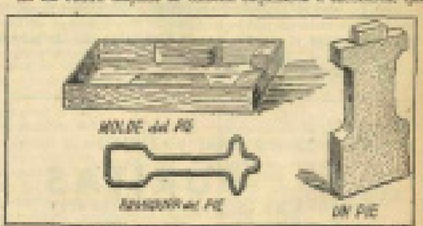
Los que vamos a indicar pueden ser construidos con una mezcla de la composición siguiente:

Cemento portland, 400 kilogs. — Arena, 0,5 m. cúbico. — Pedregullo, 0,8 m. cúbico.

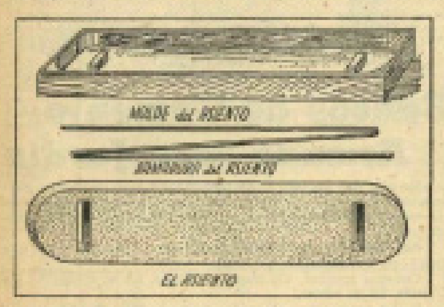
Se los confecciona en moldes muy sencillos. Cada banco se compone de tres partes: los dos pies y el asiento. Se los moldea en una especie de cajas.

Para la parte superior, el asiento, se empleará un cajón alargado, que tenga alrededor de 30 cms. de ancho y 1,20 mts. de largo.

En los cuatro ángulos se colocan esquineros o escuadras, que



le dan más solidez y permiten por otra parte, determinar el redondeado de los extremos del banco. Es muy fácil hacer ejecutar estas piezas por un carpintero, si se teme no tener para ello la destreza suficiente. Por otra parte, sobre el fondo, a unos 15 cms. de cada extremidad, se fijan sólidamente unas piezas rectangulares cuyo objeto es el de reservar, en la parte inferior del asiento,



unas especies de muescas o entradas donde irán colocados los pies del banco.

El espesor mínimo que deberá darse a la parte superior, o sea el asiento, será de 8 cms., así como a los pies del banco, porque es necesario prever unos 2 centímetros de cemento, al menos, de cada lado de la armadura.

Para los pies se procederá exactamente del mismo modo. El peso de éstos no tiene menor importancia. Sin embargo, es conveniente aumentar el espesor a unos 8 cms. Los croquis indican con toda exactitud cuál es la forma que hay que darles y cómo conviene encorvar su armadura.

El Hombre y la Mujer

El hombre es la más elevada de las criaturas. La mujer, el más sublime de los ideales. Dios hizo para el hombre un trono; para la mujer un altar. El trono exalta y el altar santifica.

El hombre es el cerebro; la mujer, el corazón. Del cerebro surge la luz; del corazón, el amor. La luz fecunda; el amor resucita. El hombre es genio; la mujer, ángel. El genio es inconmensurable; el ángel, indefinible. La ambición del hombre es la gloria suprema; la ambición de la mujer, la suprema virtud.

La gloria promueve la grandeza; la virtud, la divinidad. El hombre tiene la superioridad; la mujer, la preferencia. La superioridad significa fuerza; la preferencia, derecho. El hombre es fuerte por la razón; la mujer es invencible por sus lágrimas. La razón convence; las lágrimas conmueven.

El hombre es capaz de todo heroísmo; la mujer, de todos los martirios. El heroísmo ennoblece; el martirio purifica.

El hombre es un código; la mujer, un evangelio. El código corrige; el evangelio perfecciona. El hombre es el templo; la mujer, el sagrario. Ante el templo nos descubrimos; ante el sagrario nos arrodillamos. El hombre piensa; la mujer sueña. Pensar es tener una larva en el cerebro; soñar, llevar en la frente una aureola. El hombre es el océano; la mujer, el lago. El océano posee la fuerza que arrastra; el lago, la poesía que deslumbra. El hombre es águila que vuela; la mujer, ruiseñor que canta. Volar es dominar el espacio; cantar, conquistar el alma.

El hombre tiene un fanal: la conciencia; la mujer, una estrella, la esperanza. El fanal guía; la esperanza salva.

En fin, el hombre está colocado donde termina la tierra; la mujer donde comienza el cielo.

Víctor Hugo

BARNIZ NEGRO PARA MADERA

Preparar un barniz negro para maderas no es nada difícil, pero cuando dicho barniz debe tener la propiedad de ser inatacable por los ácidos y álcalis, el problema se complica.

He aquí una buena fórmula. Primero se hace una solución de:

Agua	[illegible] c.c.
Sulfato de cobre	[illegible] grs.
Clorato de potasio	[illegible] grs.

Es preciso hervir para obtener la disolución completa de dichas sales. Luego se prepara esta otra:

Agua	[illegible] c.c.
[illegible] de anilina .	[illegible] c.c.
Ácido [illegible] .	[illegible] c.c.

Se dan, en caliente, dos manos de la primera solución, con un pincel, procurando que quede extendido bien parejo, dejando secar una mano antes de aplicar la otra.

Cuando la segunda mano también ha secado, se aplica la segunda solución, también dos manos y dejando secar entre una y otra.

Una vez bien seca la madera, se la pasa, frotando enérgicamente, una estopa embebida en aceite de linaza crudo hasta obtener brillo.

Este barniz es ideal para mesas de laboratorio.

Dr. PEDRO COSTA VALLES
MEDICO CIRUJANO

Ciudad de Artigas [illegible]—S. José
Teléfono: [illegible]

G. PERDOMO PINTOS
ESCRIBANO

18 de Julio [illegible] San José
Teléfono: [illegible]

OSCAR ARENA CORNU
ESCRIBANO

18 de Julio [illegible] San José
Teléfono: [illegible]

Dr. JOSE D. VARELA LACA
CIRUJANO - DENTISTA

Sarandí [illegible] San José

AQUILES IBARGOYEN
MEDICO

Artigas [illegible] San José
Teléfono: [illegible]

ELADIO FERNANDEZ
MENENDEZ
ESCRIBANO

Ciudad de Artigas [illegible], S. José
Teléfono: [illegible]

M. VALDES OLASCOAGA
MEDICO - CIRUJANO

18 de Julio [illegible] San José
Teléfono: [illegible]

Sucesión RUTILIO SIERRA
REMATES
LOCALES DE VENTAS:
ASOCIACION RURAL DE
SAN JOSE
Los 1er. y 3er. martes de
cada mes

Local "RUTILIO SIERRA"
Últimos viernes de cada mes
Escritorio: Calle Colón [illegible]
San José

ATILIO M. ZUGASTI
LERENA
Agente General del
BANCO DE SEGUROS DEL
ESTADO
Colón [illegible] San José
Teléfono: [illegible]

Restaurant "18 DE JULIO"
—de—
ALBERTO M. SCAVINO

18 de Julio [illegible] San José

CALENDARIO ★ AGRICOLA

ENERO

Cereales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cultivos forrajeros

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cultivos industriales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Otros Cultivos

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FEBRERO

Cereales

[illegible]

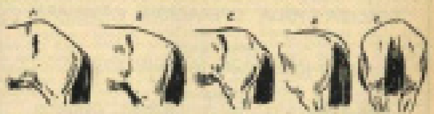
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Forrajeras [illegible]



[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales [illegible]

[illegible]

Otros Cultivos [illegible]

[illegible]

[illegible]

MARZO

Cereales [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Ferrajeras [illegible]

[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales [illegible]

[illegible]

[illegible]

A B R I L

Trabajos de Agricultura [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ARROZ

Cosecha [illegible]

Secado [illegible]

Forrajeras [illegible]

[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales Este mes, es de cosecha de girasol, o por lo menos de todo el que fué sembrado en octubre, pues el período de vegetación, desde la siembra a la cosecha, es de cinco meses a cinco meses y medio. Si no se usa máquinas cosechadoras y en pequeños cultivos, se cortan en bisel los "capítulos" o sea la flor que se llenó de semillas y se secaron "picados". Luego se clavan en el mismo tallo, pero invertidos, es decir, con la cabeza para abajo, por varios días, antes de trillarse.

Se recomienda el uso de maquinarias, salvo en parcelas muy reducidas, o donde la maduración no se realizó en forma pareja por condiciones de clima o semillas tardías en lote o vuelo. El buen agricultor conoce, por el color oscuro que toman las semillas, la inclinación de los "capítulos" o cabezas y la semilla que se vuelve más oscura, más quebradiza, el momento más oportuno para empezar la cosecha de girasol.

MAYO

Cereales Se apura la preparación de tierras para trigo, y ya a fin de Mayo, se siembran los primeros trigos, cuando se trata de variedades especiales o tardías para forrajes.

La cebada no es apurada a sembrar, pero se preparan muy bien las tierras.

Se sigue la cosecha de maíz que se cosecha bien chalo o se guarda con ella, en pequeñas parvas o se lleva a depósito. Conviene guardar siempre maíz que tenga poca humedad. Prepararse todo para la siembra de centeno y la de cebada y avena, que no sea para forraje sino para semilla, pues hay mucha demanda de ellas por las fábricas. Estas no pueden trabajar con es-

8

LAS AVISPAS FABRICAN MUY BUEN PAPEL

¿Quién diría que las avispas fabrican papel? No sólo lo fabrican, sino que lo hacen de muy buena calidad, ya en forma de delgada hoja gris, ya como espeso cartón de fibra granulada. En lugar de substancias amasadas, ciertas avispas hacen recolección de fibras leñosas de maderas cepilladas o de tallos secos descortezados. Cinco o seis minutos bastan a una avispa para conseguir la materia prima en forma de bolitas de cinco o seis milímetros de diámetro. Una vez en su celda, las trituran con las mandíbulas y las patas hasta darles la debida consistencia. En esta operación se ayuda con la adición de líquidos bucales y no emplea más de un minuto. Con la pasta así preparada, la obrera se dedica al comienzo de su celda, lo que efectúa adhiriendo lámina sobre lámina de la pasta, alargando las paredes y cerrando los intersticios. Cada milímetro viene a ser de un milímetro, poco más o menos. La avispa no abandona su trabajo hasta que lo termina. Para perfeccionar su labor, las obreras recurren, no solamente a la pasta de madera, sino también a la seda que producen las larvas. Esta pasta de seda y de madera mezclada y aglutinada con los líquidos bucales es muy resistente; tanto que un trozo de cinco milímetros de espesor necesita para romperse de una tracción de dos kilogramos y medio, lo que corresponde a una resistencia de unos ciento veinticinco gramos por milímetro cuadrado. Diez y ocho capas equivalen a una resistencia de cuarenta y cinco kilogramos. Los artífices más hábiles de esta clase de avispas son las llamadas "cartoneras" de la América tropical. Hacen su nido de un magnífico cartón blanquecino, muy fino y resistente, y que puede competir con el de las fábricas.

[illegible]

Forrajeras [illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales [illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]

ARROZ

Desagüe [illegible]

JUNIO

Cereales [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Forrajeras [illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

JULIO

Cereales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ARROZ

Preparación de la tierra

[illegible]

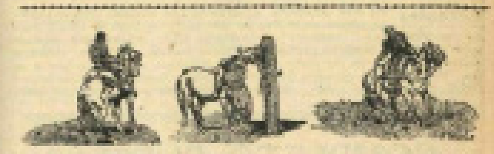
Forrajeras

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales [illegible]

[illegible]

Otros Cultivos Industriales [illegible]

AGOSTO

Cereales [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Forrajeras

[illegible]

[illegible]

Oleaginosos

[illegible]

Otros Cultivos Industriales

[illegible]

[illegible]

NO TUVO NECESIDAD DE HACER BALANCE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Para Servirle Pronto y Bien

MAQUINARIA AGRICOLA

CASE

CASE



[illegible]

SETIEMBRE

Cereales [illegible]

[illegible]

Forrajeras [illegible]

[illegible]

ARROZ

Siembra [illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales [illegible]

OCTUBRE

Cereales [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Forrajeras

[illegible]

[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

En cuanto al girasol, recomendamos hacerlo de Noviembre a 15 de Diciembre a más tardar. Es éste [illegible] que el período vegetativo del maíz, es de cinco meses y éste a más cuesta término medio 150 a 180 días y mayor siempre que el del girasol.

OTROS CULTIVOS

Tabaco Depende de la época de las siembras y de la altura de las plantas que se empiece a operar la llevada a tierra definitiva. Hay que tener carpidos los semilleros y cuando las plantas tienen 8 a 10 centímetros, darles una pequeña aporcadura. Los plantíos deben estar protegidos de los vientos mediante cortinas de árboles.

Recién más adelante, vendrá el "capado" de las plantas, del que se suministrará detalles en meses próximos, aunque no hay que olvidar que algunos consejos son adelantados respecto a la época que cada uno adopta con su "línea particular" de experiencia, que no es cuestión de discutir sin conocimiento especial de cada tierra y explotación.

NOVIEMBRE

Cereales Mes de expectativa, en que se decide casi la situación definitiva del año agrícola y especialmente triguero. Ya llegan la avena y la cebada y a veces se hace necesario trillar a fin de mes la primera. Como Noviembre es la antesala de la trilla, hay que disponer toda la maquinaria; herramientas, animales, bolsas, hombres, etc., que son necesarios para dar la gran batalla que el agricultor tiene que ganar en Diciembre.

Repaso y ajuste de toda la maquinaria; prueba y arreglo y engrasaje de la misma; útiles repuestos y cambios, contratación de trabajadores a tiempo si no se dispone de ellos y disponer de los repuestos que se hace difícil después y cuestan caros de obtener en Diciembre; hay que disponer de ellos "ahora", en este mes de Noviembre. Y conviene más estos después porque ahora valen solamente "su valor en el mercado", pero cuando la trilla se comienza, un repuesto que demore, unos cuantos días de parada o más por lo que se gasta en personal que come y no trabaja, por el desequilibrio de ejecutar toda la cosecha y porque se pierden días calendarios en que el sol y el calor hacen correr las máquinas y se está expuesto a sufrir recién el trabajo en días malos, lluviosos, o de viento. Por falta de una pieza insignificante se detiene todo.

El cuidado con los cereales más caro, es arrancar yuyos y malezas, con-



Para la confección de lazos se usa la trenza de tientos, colorada. Se hace según el dibujo (A) y terminada tiene este aspecto (B). La de ocho acordada en su [illegible] usada para la confección de [illegible] porque su forma [illegible] cuando se trabaja con él en el corral. En cambio la de ocho redonda es muy usada (C) porque queda hueca y [illegible] se aprovecha para colocar dentro [illegible] o una soguita de [illegible] (D), con lo que se mantiene el lazo bien [illegible], que se [illegible] y le da mayor resistencia. A las trenzas de [illegible] también en su interior, [illegible]. (Dibujo y esquemas de "Trenzas gauchas", de López Osornio).

[illegible]

FORRAJERAS

Cuidado y corte de alfalfares

[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

Cultivos Industriales

[illegible]

[illegible]

Otros Cultivos

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cereales [illegible]

[illegible]

INDICACIONES SOBRE LA DESECACION

Trigo [illegible]

[illegible]

Avena [illegible]



[illegible]

[illegible] trabajo y [illegible] del agricultor.

Cebada Cuando la cebada en tallos y espigas se pone blanca y granos duros, hay que apurarse, porque si no la paja se [illegible] y no conviene llegar a mayor [illegible].

El centeno Se conoce por su color bien amarillo, pero no hay que "facilitarlo", [illegible].

El alpiste [illegible]

[illegible]

[illegible]

Forrajeras

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cultivos Industriales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

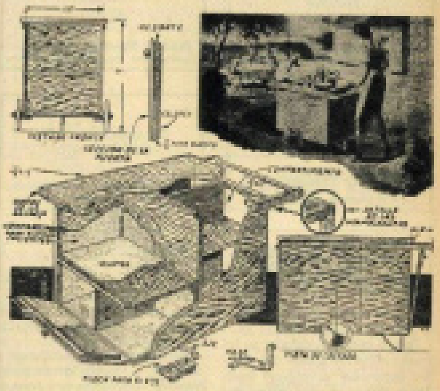
ARROZ. — CAMPOS GENERALES

Aguado [illegible]

[illegible]

Mesa - Despensa Portátil Para Merendar en ☆ el Jardín ☆

Con la proximidad de la buena estación, interesa siempre irse preparando para las meriendas en el jardín. Mientras llegan esos agradables días, bueno será, entonces, preparar los elementos indispensables y que permitirán tener al alcance de la mano tanto la vajilla como los alimentos correspondientes a la merienda, muchos de ellos calientes.



Una mesa portátil combinada hábilmente con una verdadera despensa interesará particularmente a los lectores, quienes, según los diseños que figuran en esta página no demorarán en convertirla en una realidad digna del aprovechamiento del amo de casa.

Planchas y tablones de pino blanco, así como unas dos hojas de celotex o de cualquier otra substancia aisladora, además de un par de ruedas con llanta de

grasa, es todo cuanto se requiere para el trabajo.

Con el material aislador se forman aquellas partes del mueble destinadas a contener líquidos y alimentos cuya temperatura, no debe variar, permaneciendo hasta el momento de su consumo, tal cual se los sacó de la cocina.

La longitud del cajón será de 828 milímetros, llevando las ruedas a 300 milímetros del frente y un pie de hierro en el centro de la posterior para apoyarlo cuando se lo de uso.

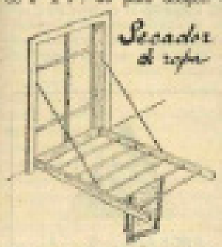
Se evitarán las molduras y adornos, a los efectos de poder barnizarlo exteriormente o bien, si se desea, para darle unas manos de esmalte o duco.

Será suficiente utilizar planchas de madera de 18 milímetros de espesor. En la parte posterior llevará un bastidor para soportarlo, con el refuerzo metálico que igualmente se indica.

Modo de Construir ★ Un Secador de Ropa

Este secador de ropa cuya construcción resulta sumamente fácil y barato, presta muy buena utilidad, especialmente para las casas de departamentos donde la comodidad es escasa.

Para su construcción solamente hace falta un listón cepillado de 2" x 1", de pino oregón o



spruce, de unos 3 metros de largo, y más o menos la misma cantidad de una varilla redonda de 3/8" de diámetro; hace falta además 3 metros de cadena fina de hierro galvanizado que comúnmente se usa para los depósitos automáticos de los w. c.

Para cortar los listones del largo necesario, debe medirse previamente el alto de la ventana donde se desee colocar el secador, debiendo ser éste de unos 10 centímetros más corto; se clavan luego los dos pedazos de listones redondeando las puntas, haciendo luego los agujeros, el primero de los cuales debe estar lo más cerca posible de uno de los extremos, separados los siguientes, a 20 centímetros de centro a centro, dejando en el otro extremo unos 40 centímetros libre de varillas; para esta operación es conveniente hacer los agujeros con una mecha para hierro, a fin de no perjudicar la madera; los agujeros deben ser, si es posible, del mismo diámetro que las varillas; en su defecto, éstas deben ser fijadas hasta que entren con la mayor justeza posible: esto favorecerá la consistencia del secador.

Una vez hechos los agujeros, se hará uno de menor diámetro, para fijarlo al marco o pared. Para clavar los listones entre sí.

es suficiente los clavos más finos que hay en plaza para no dañar la madera; teniendo precaución de no clavarlos íntegramente para poder luego extraerlos con facilidad; este procedimiento es a los efectos de que los agujeros tengan exacta relación entre sí.

Una vez desclavados los listones, se pasarán las varillas por los agujeros correspondientes, siendo necesario haber tomado la medida del ancho de la ventana con la mayor exactitud posible, dejando solamente una pequeña luz entre la pared o marco para colocar una arandela para evitar el roce del secador, lo que trabaría en parte la libre acción de éste; posiblemente si la medida del ancho de la ventana ha sido tomada con exactitud el secador caiga justo; pero es aconsejable que antes de fijar definitivamente las varillas se haga una prueba, corrigiendo cualquier pequeña diferencia. Si éste cabiera bien en las partes que deben fijarse, asegure las varillas, por medio de pequeños clavos de vidriero o tornillos finos cortando el sobrante de las varillas y limando bien la superficie del límite. Coloque un pitón en cada extremo de los tirantes, a unos diez centímetros de la punta, abriéndolos para colocar la cadena; luego de hecha esta operación, ciérrelos nuevamente con una pinza. Si no fuera posible colocar el secador contra el marco, puede colocarse contra la pared haciendo con una mecha previamente el agujero, para poner luego un tarugo de fibra o madera para no perjudicar la pared. Al fijar el secador debe hacerse lo más abierto posible, para que una vez cerrado apoye la parte superior contra el marco y no sea necesario ponerle gancho para sostenerlo.

El largo de la cadena será según el ángulo que se le quiera dar al secador. El otro extremo de la cadena se fijará con un tornillo al marco.

EL MAIZ

COMO ALIMENTO DE LAS AVES DE CORRAL

☆

Por el
Dr. Rodolfo M. Perotti

El grano de maíz y sus derivados constituye un excelente alimento para las aves cuando se lo utiliza combinado con otros compuestos nutritivos, en forma de aprovechar al máximo sus óptimas cualidades y corregir sus innegables defectos derivados de la calidad de la substancia proteica.

Para comprender el origen y propiedades de los subproductos derivados del grano de maíz, estimamos conveniente recordar la estructura del mismo, explicada gráficamente en la ilustración inserta.

La harina de maíz comprende el grano íntegro molido, es decir, el grano del cual no se ha eliminado ni la corteza ni el germen aunque generalmente tanto uno como otro son en parte separados durante el proceso del tamizado. La harina así producida tiene un aspecto más atrayente que el grano completo molido y se conserva mejor, no obstante ser menos rica en proteínas y grasas. Integra la mayoría de las raciones balanceadas para aves.

El afrecho de maíz es la envoltura del grano, incluyendo la cáscara y el casquete, con poco o nada del germen. No es un subproducto que se encuentre corrientemente en el mercado, porque por lo general se mezcla con los otros derivados y, sobre todo, con el alimento de gluten de maíz. Corrientemente se prefiere el afrecho de trigo.

El alimento de gluten de maíz, gluten de maíz, es la mezcla de conocido simplemente como harina de gluten de maíz y afrecho de maíz. Constituye un alimento rico en proteínas si se lo compara con el grano, harina o afrecho de maíz. Interviene en algunas raciones para aves en crecimiento, por su elevado tenor en substancias nitrogenadas.

La harina de gluten de maíz, conocida simplemente como harina de gluten, consiste en gluten de maíz con poco o nada de cáscara. Es un alimento muy rico en proteínas y vitamina A, aunque su uso es restringido en razón del precio.

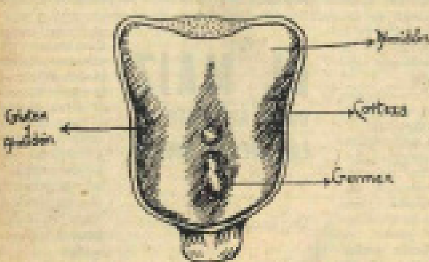
VALOR NUTRITIVO

El maíz corresponde al grupo de los "alimentos energéticos", así denominados porque su riqueza en hidratos de carbono digeribles (almidón) los adaptan especialmente para la producción de la energía térmica o dinámica necesaria para el cumplimiento de las funciones orgánicas o de relación.

Cuando los hidratos de carbono digeribles superan la exigencia térmica mínima, el exceso no

utilizado para esos fines se transforma en grasa que se deposita en el organismo como alimento de reserva.

El maíz desempeña, pues, un doble papel: alimento de sostén y de engorde. En ambos casos



es fisiológica y económicamente irreemplazable.

Pero la deficiente composición de su proteína, que carece de dos aminoácidos, esenciales para el crecimiento de los pollitos —y en general para el de todos los animales — es la causa por lo cual no puede emplearse como único alimento concentrado. Debe complementarse con otras proteínas vegetales y animales, a fin de asegurar al organismo la totalidad de los amino-ácidos necesarios para la vida.

Un ejemplo de estas combinaciones lo encontrará el lector al final de este artículo.

Los conceptos vertidos se aplican indistintamente al maíz blanco y amarillo, pero esta última variedad supera absolutamente a la primera en cuanto se refie-

TINTA PARA ESCRIBIR SOBRE VIDRIO



Se disuelven 16 gramos de goma-laca en 70 centímetros cúbicos de alcohol metílico. Aparte se hace lo propio con 27 gramos de bórax en 180 c.c. de agua y se le añade gota a gota, lentamente y agitando la solución alcohólica de goma-laca.

Por fin se le incorpora medio gramo de violeta de metilo u otro colorante cualquiera.

Para usar esa tinta se utiliza una pluma común, procurando que la superficie del vidrio esté desengrasada y limpia.

ce el tener en vitamina A. Esta vitamina (llamada también antixeroftálmica o antiinfecciosa) interviene decisivamente en el crecimiento de las aves y en el mantenimiento de la integridad anatómica y fisiológica de la piel y mucosas, de cuyo estado depende una particular resistencia a la penetración de los gérmenes o virus infecciosos. Se encuentra como provitamina A en el "caroteno". El "caroteno" es un pigmento que da al maíz amarillo la típica coloración que lo caracteriza.

La provitamina A, incorporada al organismo aviar con el caroteno del maíz amarillo, se convierte en el hígado en vitamina anti-infecciosa.

Agreguemos, para terminar, que el maíz es un alimento sumamente apetecido por las aves, fácilmente digerible y asimilable, que constituye la base de todas las raciones y que en nuestro país se utiliza bajo la forma de grano entero, quebrado o harina de maíz y asimismo como gluten, afrecho o harina de gluten de maíz.

A continuación transcribimos algunas raciones alimenticias que tienen como base el maíz.

FORMULAS RACIONALES PARA GALLINAS

Mezcla de crecimiento para pollitos criados en batería:

ALIMENTOS	1ª a 6ª semanas Kgrs.	6ª a 12ª semanas Kgrs.
Harina de maíz amarillo	55	57
Trigo molido	15	12
Afrecho de trigo	12	13
Afrechillo de trigo	15	12
Harina de carne	17	13

Harina de alfalfa	10	10
Harina de hueso	3	3
Aceite de híg. bacalao .	1	1
Sal	1/2	1/2

Mezcla para ponedoras en libertad.

	Kgs.
Harina de maíz amarillo	45
Harina de avena	15
Trigo molido	5
Afrecho de trigo	10
Afrechillo de trigo	8
Harina de carne	7.5
Harina de alfalfa	6
Harina de hueso	3.5
Conchilla	2.5
Sal	0.5

Mezcla para engorde	*Kgs.*
Harina de maíz amarillo.	50
Harina de alfalfa	10
Harina de hueso	3
Afrecho de trigo	10
Afrechillo de trigo	20
Harina de carne	7
Harina de avena	8
Sal	1/2

FORMULAS RACIONALES PARA PAVOS

Mezcla de crecimiento para pavipollos desde el nacimiento hasta la sexta semana

	Kgs.
Maíz amarillo molido	33.5
Afrecho de trigo	10
Trigo molido	10
Afrechillo de trigo	8
Harina de carne 55 % de proteína	17
Leche descremada deshidratada	5
Harina de alfalfa	10
Harina de hueso	3
Aceite de hígado de bacalao	1
Sal	0.5

Desde la sexta hasta la duodécima semana se consigna con la siguiente mezcla de granos, en la proporción de dos a uno:

	Kgrs.
Maíz	50
Trigo	25
Avena	25

A partir de la duodécima semana se raciona con la siguiente mezcla:

	Kgrs.
Maíz molido amarillo	36
Afrecho de trigo	15
Trigo molido	20
Harina de carne	15
Harina de alfalfa	10
Harina de hueso	2
Conchilla	1
Sal	1

Se da en partes iguales por peso, con la mezcla de granos nombrada.

Para reproductores sugerimos la siguiente ración:

	Kgrs.
Maíz amarillo molido	34
Trigo molido	14
Afrecho de trigo	15
Harina de carne	18
Harina de alfalfa	10
Leche deshidratada	5
Harina de hueso	2
Conchilla	1
Aceite de hígado de bacalao	1
Sal	1

Fórmulas racionales para patos.

Mezcla de crecimiento para patos desde el nacimiento hasta la novena semana.

	Kgrs.
Harina de maíz amarillo	30
Afrecho de trigo	15
Harina de trigo	14
Afrechillo de trigo	10
Harina de avena	10
Harina de alfalfa	5
Harina de carne	15
Aceite de hígado de ballena	1

Para terminar la preparación de los productos antes de su envío al mercado se alimentarán durante 8 o 10 días con la siguiente ración:

	Kgrs.
Harina de maíz amarillo	50
Afrecho de trigo	15
Harina de trigo	12.5
Harina de avena	10
Harina de carne	7.5
Leche desnatada deshidratada	5

Para terminar la preparación de los productos antes de su envío al mercado se alimentarán durante 8 o 10 días con la siguiente ración:

	Kgrs.
Harina de maíz amarillo	50
Afrecho de trigo	15
Harina de trigo	12.5
Harina de avena	10
Harina de carne	7.5
Leche desnat. deshid.	5

RIQUEZAS DE LA MANDIOCA

El hombre de ciencia de color, George Carver, de Alabama, Estados Unidos, consiguió extraer de la mandioca 118 productos diversos, entre ellos leche, talco, crema de afeitar, jabón y un aceite especial que alivia el dolor producido por las quemaduras.


62
tipos distintos
Lubricantes
A.N.C.A.P.
UN TIPO PARA CADA USO

Administración Nacional
De Combustibles Alcohol y Portland

DIVISION SERVICIOS AGRONOMICOS

La Ley dió a la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, entre otros, el cometido de producir alcohol, pero no pudo dar solución al problema del abastecimiento de materia prima nacional. En efecto, la capacidad de adquisición de materias primas en ambos casos se ve limitada por la insuficiente producción.

Dentro de la órbita de sus atribuciones, la ANCAP ha creado la División Servicios Agronómicos, uno de cuyos cometidos es propender al fomento de la producción agrícola y resolver su problema de abastecimiento de materia prima nacional.

El Directorio de esta Administración no escatimará esfuerzos ni gastos en su empeño de obtener resultados positivos para el mejoramiento de la producción agrícola nacional.

Como contribución en esta materia facilitó becas de especialización a Ingenieros Agrónomos uruguayos; otorgó un rubro a la Facultad de Agronomía para la realización de ensayos de cultivos industriales; contrató los servicios de prestigiosos expertos extranjeros y ha encargado a competentes técnicos nacionales la realización de los trabajos agronómicos de referencia.

En lo que respecta a la vinicultura y viticultura la ANCAP viene contribuyendo desde hace años al sostenimiento de la producción, fomentando el aprovechamiento de los sub-productos y asegurando la comercialización del excedente de producción, siendo esta activa intervención, de beneficio para la economía nacional.

Hace algunos años la ANCAP inició en nuestro país la plantación de caña de azúcar, importando de la Argentina y Brasil variedades en número mayor de cien, cuyas características de aclimatación se vienen estudiando en el norte de la República.

Con referencia a cereales y principalmente al maíz, se ha ini-

---

MAS POTENTE QUE EL D. D. T.

Asegura el Dr. Roland Slade, director de los servicios de las industrias químicas británicas, que ha sido descubierto un germicida cinco veces más poderoso que el D.D.T. La nueva substancia, que ha recibido el nombre de "gammexane", es altamente venenosa para las larvas de los mosquitos y otros insectos. El Dr. Slade destacó el hecho de que dicho producto destruye también con mayor eficacia que cualquier otro las larvas de los mosquitos que provocan la fiebre amarilla. Las paredes pintadas con una mezcla de "gammexane" destruirán cualquier insecto.

ciado recientemente la contratación de cultivos asegurando un precio fijo para las cosechas e interesantes beneficios para los agricultores cooperadores. Al mismo tiempo se están realizando trabajos fitotécnicos consistentes en la implantación en el país de variedades norteamericanas de maíz de las comprendidas en el tipo "dent" que han sido probadas en los países de agricultura avanzada, tales como Estados Unidos, Canadá, Australia, etc., por ser los de más altos rendimientos. Paralelamente se dará comienzo por intermedio de la Sección Trabajos Fitotécnicos al estudio de la producción de maíz híbrido, el que indudablemente desplazará en un futuro no lejano a las variedades corrientes, por ser sus rendimientos un 20 % o 25 % mayor que el de aquéllas.

En esta nueva campaña agronómica la ANCAP, sin duda, busca la regularización de la fuente de materia prima, que patrióticamente debe ser considerado nuestro medio rural; pero al mismo tiempo, el progreso técnico agronómico que de ésta resulte, beneficiará aún más al país, por las proyecciones que una estabilización de la producción ha de traer aparejadas.

El Uruguay es y seguirá siendo un país agrícola y su función en el concierto de naciones, aunque modesta, es simpática y noble: producir alimento. Así lo han entendido las autoridades de la ANCAP y con esta gestión agraria desean imprimir al país un ritmo de racionalización de la producción.

El Cinturón de Seguridad

Corrientemente se oye decir a obreros especializados o simplemente veteranos, que ellos no necesitan, por una de esas dos razones, medidas de protección en su trabajo. Vanidad hasta cierto punto justificada porque "no se cayeron nunca". Pero como la estadística de accidentes dice muy otra cosa y son muchos los obreros fallecidos o retirados definitivamente del trabajo productor, ha sido necesario establecer el uso obligatorio del cinturón de seguridad, porque la sociedad y el trabajo no quieren pérdida de vidas ni de brazos.

El decreto que impone ese uso obligatorio, es de 15 de Octubre de 1941 y dice así:

Artículo 1º — Es obligatorio el uso del cinturón de seguridad en los trabajos que se detallan a continuación: A) En la construcción de techos o planos inclinados, cualquiera que sea su naturaleza y en los trabajos complementarios o de reparación de los mismos, como ser pinturas, impermeabilización, etc. Se excluirá el uso de cinturón siempre que sea posible colocar sólidas barandas de protección que deberán ser sometidas a la aprobación previa del Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexos. — B) En el armado y desarmado de torres elevadoras de materiales, construcción y descarne de andamios de más de tres metros de altura, poda de árboles, colocación o reparación de cables elevados de cualquier naturaleza y trabajos en el interior de grandes depósitos o tanques, en cuyo caso se cuidará que el extremo libre de la soga del cinturón, sea sujetado firmemente por los ayudantes del operario siempre que no pueda amarrarse a algún punto perfectamente seguro. — C) En los trabajos de encofrado para hormigón armado en partes de la construcción que den al vacío, como ser: límites con los predios lin-

---

MUEBLES DE CACTO

... *Para Herb Wood, de Tucson, Arizona, los cactos del desierto tienen un valor práctico, pues los convierte en sillas, lámparas, copas y otros muebles y adornos domésticos. Escoge aquellos cactos que no son ni muy tiernos ni muy viejos, les extrae la pulpa y les quita la corteza. Límpialos luego por dentro y por fuera y los deja que se sequen al sol durante un año. Wood construye diminutas lámparas con pequeñas piezas de formaciones peculiares, pero fabrica escritorios y muebles de mayor tamaño con trozos de cactos pequeños con cola sobre una base de madera de pino, de acuerdo a un dibujo definido. Para cortar la madera emplea una sierra eléctrica.*

ductos, patios interiores, cajas de escaleras, etc. — D) En los trabajos de cualquier naturaleza — pintura, limpieza, reparaciones, etc.) — a efectuarse en la parte externa de los muros límites, exteriores e interiores, de los edificios, siempre que por causas especiales no puedan hacerse sobre andamios que posean la suficiente seguridad. — E) En el descenso o ascenso en excavaciones en general, cuya profundidad sea mayor de tres metros. —F) En todos los trabajos de demolición de edificios que por su naturaleza impidan la construcción de andamios apropiados. En tales casos deberá sujetarse el extremo del cinturón a partes de la construcción perfectamente sólida y no siendo posible, se construirán sostenes especiales a tal fin.

Art. 2º — Cuando el trabajo a ejecutarse sea del tal naturaleza que obligue al operario a frecuentes desplazamientos, deberá fijarse el extremo libre de la cuerda a una roldana que corra libremente sobre un riel apoyado sobre partes que tengan perfecta solidez. La altura del riel y el largo de la soga deberán ser tales que, en caso de caída, la longitud de la trayectoria recorrida en ella por el operario, reduzca al mínimo los perjuicios que pueda causarle la brusca detención. — En general, cuando se haga uso de los rieles mencionados en el párrafo anterior el extremo libre de la soga quedará sin amarrar solamente en los momentos en que el operario deba desplazarse para continuar su trabajo en otro lugar de la obra, debiendo efectuarse

ni asegure tan pronto como aquél se haya colocado en su nueva posición de trabajo.

Art. 3.º — Los cinturones de seguridad deberán ser copia exacta, tanto en su forma como en los materiales que los constituyen, del cinturón tipo depositado en el Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexados.

Art. 4.º — Los cinturones, cogollos, eslabones, sogas y pernos de enganche, antes de usarse y cada vez, deberán ser inspeccionados por el patrono o capataz autorizado del personal, a fin de cerciorarse de su buen estado de conservación, del que serán responsables. También los empresarios o patronos serán responsables de que el número de los cinturones llene perfectamente las necesidades de cada obra.

Art. 5.º — Los cinturones de seguridad cuyo uso impone el presente decreto, serán provistos a los obreros a costa de los empresarios o contratistas, no pudiendo éstos, ni en forma indirecta, cobrar a quienes lo utilicen todo o parte del costo de los mismos.

Art. 6.º — Los que infrinjan las disposiciones contenidas en el presente Decreto, serán pasibles de las sanciones establecidas en el Art. 8.º de la Ley 5032 de fecha 21 de Julio de 1914.

El Botiquín Obligatorio

No obstante ser elemental que quien tenga gente de trabajo a su cargo, disponga de un botiquín de emergencia, ha sido considerado muy conveniente establecerlo con carácter obligatorio. Recordamos la respectiva Ordenanza, por considerarla de gran interés social. Ella establece la obligación de poseer un botiquín en los siguientes lugares:

A) Usinas, fábricas, talleres y en general en todo establecimiento en que se explote una industria, casas mayoristas, de importación y exportación, mataderos, mercados, establecimientos ganaderos y agrícolas, aserraderos, barracas, casas que comercian con materias inflamables o explosivas y en general en todo establecimiento de la industria y el comercio donde el obrero u operario tenga que utilizar máquinas o movilizar mercaderías que puedan producir accidentes.

B) Locales donde se dé alojamiento público, hoteles, posadas, casas de pensión, etc.

C) Establecimientos de enseñanza, públicos y privados.

D) Transportes de pasajeros, fluviales o terrestres, siempre que realicen un recorrido habitual mayor de cincuenta kilómetros, dentro del territorio nacional.

E) Salas de espectáculos públicos, circos, hipódromos, canchas de football y en general en todo espectáculo público cuya explotación comercial corresponda al Estado o a particulares.

2º El botiquín a que se refiere esta Ordenanza, es único para cualquiera de los establecimientos y lugares señalados en el artículo anterior y estará compuesto del siguiente modo:

Tintura de yodo, 50 gramos.
Alcohol rectificado, 100 gramos.
Agua oxigenada, 250 gramos.
Algodón hidrófilo, 50 gramos.
Gasa hidrófila, cm. 10 x 10, 2 metros.
Vendas de gasa, ancho 10 x 5, 2 metros.
Líquido Carrel, 500 gramos.
Linimento óleo calcáreo ictiolado al 10 %, 200 gramos.
Nitrito de amilo, 2 ampollas.
Cafeína inyectable, 3 ampollas.
Adrenalina inyectable, 3 ampollas.
Aceite alcanforado inyectable, 3 ampollas.
Instrumental esterilizado en caja metálica.
Aguja hipodérmica, 1.
Jeringa Luer de 2 c.c., 1.
Hoja "Gillette", 2.

Art. 3º El material a que se refiere el artículo anterior, será repuesto toda vez que se agote por el uso u otra causa.

URUGUAY ES MI PATRIA · URUGUAY ES MI ACEITE





[illegible]

La Arboricultura En la Gran Bretaña

Por Claud Golding

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

algunos bosques a desear, a pesar de la argumentación hecha, nada menos que en el siglo XVII, por el periodista John Evelyn: "En verdad, el derroche y la destrucción de nuestros bosques han sido tan generales, que no conozco otro remedio que la plantación general de toda clase de árboles, para solucionar el problema". Esta advertencia fue desoída por sucesivos gobiernos, que dejaron a los propietarios particulares de bosques, el proporcionar la madera del país. Así, mantuvose un sistema de indiferencia, hasta el resultado de la guerra de 1914 - 1918. Muchos creyeron, que los bosques parti-



Semillero de la Junta Forestal, en el Bosque de Dalby. Se ve que las semillas de árboles están protegidas contra la helada y los ardientes rayos del sol, por medio de cubiertas especiales.

culares tenían que talarse en gran medida, para obtener madera destinada a fines de guerra.

Para desarrollar y poner en acción un sistema forestal para la Gran Bretaña, establecióse en 1919 la Junta Forestal. Pero los bosques y las florestas no se establecen en un día. Además, las actividades de la Junta, obstaculizáronse por varios factores. Es, por lo tanto, digno de señalar, el que la Junta haya logrado adquirir 350.000 hectáreas de tierra plantables, más de cuya mitad ya estaba bajo cultivo al comienzo de la guerra que acaba de concluir.

Luego vino una nueva necesidad de obtener madera de los bosques, para

tiene lectores. La necesidad de abarcar madera en los bosques era aún más vital que en la última contienda mundial. El aporte procedente de las plantaciones tempranas de la Junta Forestal fué, desde luego, muy pequeño, al principio. Año a año, empero, ha aumentado.

Las autoridades llegaron a la conclusión de que nunca habría de ocurrir esto otra vez. Muchos de los bosques desde la última guerra, sólo más harán que hacerse. La preocupación ahora se destina 2.000.000 hectáreas en la Gran Bretaña, al cultivo de árboles. Sólo por medio de un programa tal puede



Vista de una plantación de la Junta Forestal, en las tierras interiores del Glenmore Park, en el Condado Lancaster. Se ven las nuevas bosques que se han plantado por la Junta Forestal.

llegarse a la seguridad nacional. Calcúlase que el terreno forestal puede proveer 1.214.000 hectáreas, calculándose las restantes 800.000 hectáreas, de bosques ya existentes. El programa abarcará un período de 50 años.

Ha existido, desde el principio del sistema forestal del Gobierno británico, en 1919, que no podría tener éxito ningún método forestal, tal como se había adoptado en muchas tierras forestales particulares, durante muchos años. La Junta Forestal carecía de información técnica; los datos libros de texto a la mano, eran los traducidos del alemán, y éstos no constituían ayuda a la silvicultura británica, por las circunstancias diversas de uno a otro país. Por lo tanto, estableciése una pequeña subcomisión de investigación, emanación de la Junta. Más tarde ésta dió por resultado una más importante entidad, conocida con el nombre de Laboratorio de Investigación de Productos Forestales, bajo el Departamento de Investigación Científica e Industrial. Han logrado grandes éxitos, y han hecho numerosos descubrimientos, siendo notorio entre ellos el que la Gran Bretaña puede producir ahora ciertas clases de madera blanda, en mayor volumen por acre, que los países madereros de Prusia, Suecia y Finlandia.

Un ejemplo es el del pino silvestre. La Gran Bretaña puede producir más del quíntuplo de esta madera, que Finlandia puede hacerlo del pino nórdico, y el abeto de Prusia, madurando aún más rápidos pueden obtenerse en la Gran Bretaña de los abetos. Las mismas clases, que tardan más en des-

[illegible] tales como el roble, el haya y el fresno, [illegible] a investigación.

La Gran Bretaña es un país pequeño, y el terreno disponible para la reforestación está necesariamente restringido. Por lo tanto, las plantaciones [illegible] que el déficit de producción de madera. [illegible] relativo a las necesidades [illegible] de la población [illegible] al público [illegible] del Estado.

A los Albergues Juveniles y otras entidades organizadas de excursionistas al aire libre se les permite acampar en los bosques; y la Comisión de Reforestación les presta, [illegible] construcciones adicionales, y [illegible] sitios donde los [illegible] puedan erigir su propio edificio. Más de [illegible] de estos Albergues están repartidos por toda la Gran Bretaña, [illegible] por la Junta Nacional Forestal de Parques, [illegible] el público tiene acceso. [illegible] el Parque Nacional Forestal Argyll, de [illegible] hectáreas, cerca de Glasgow; Snowdonia, [illegible] hectáreas, en el Norte de Gales; y Dean Forest, de [illegible] hectáreas. La famosa New Forest, que se "ahorró" por Guillermo el Conquistador, [illegible] en el siglo XI, siempre ha estado abierta al público.

Durante la guerra, muchas escuelas han establecido sus campamentos en la Floresta, y han ayudado en la preparación de troncos para minas, y en el [illegible] de la floresta. Esto ha [illegible] al esfuerzo de guerra, ha mejorado la salud de los escolares, y ha solucionado un grave problema de [illegible]. Hay toda probabilidad de que estos campamentos [illegible] en tiempo de paz.

Puesto que la producción doméstica de alimentos agrícola es tan vital para la Gran Bretaña, [illegible] la Junta Forestal [illegible] en no adquirir tierra [illegible] para la plantación de árboles. [illegible] de ovejas [illegible] los agricultores [illegible] la forma de [illegible] producir más carne, la reforestación no afectará [illegible] el suministro de carne.

Cuando la madera [illegible] británica [illegible] por primera vez en el mercado, [illegible] de los [illegible] que no era apropiada para [illegible]. Mucha de esta [illegible] y porque el producto [illegible] no estaba suficientemente [illegible]. Ahora, [illegible] importadas, se [illegible] de la [illegible] de la madera [illegible] en el país.

En tiempo de paz, cuando la madera producida en el país [illegible] nuevas industrias, [illegible] significará una [illegible] de las ya existentes. [illegible] hay gran demanda por madera de pino y de [illegible], para mobiliario, [illegible] de madera, etc. [illegible] que la madera de [illegible] produce [illegible] como tipos completos [illegible]. Además, hay muchas industrias que tienen como base la madera.

CONSEJOS DE INTERES

CUANDO HAY QUE COMENZAR A GUARDAR LAS PIELES

Cuando usted, señora, guarde sus pieles, debe apalearlas perfectamente. Luego coser pequeños saquitos con pimienta o alcanfor y guardar cada piel en un saco de tela cerrado. Luego debe poner papel de diario en el baúl o ropero donde guarde sus pieles. La polilla no ataca nunca esta clase de papel.

MANCHAS DE TRANSPIRACION

Las prendas así manchadas se lavarán varias veces, si es necesario, en un poco de amoníaco diluído en tres veces su volumen de agua. En la mayoría de los casos, bastarán dos lavajes para las prendas de color o de lino blanco. Sobre el rojo, una solución de sal de estaño las hace desaparecer inmediatamente.

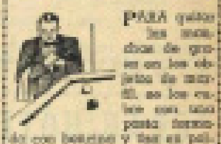
Para conservar la madera blanca. — Se le da una mano de pintura gris al óleo, y antes de que se seque, se cubre con una ligera capa de arenilla pasada por un tamiz. En seguida se vuelve a dar otra mano de la misma pintura, apretando bien la brocha. La madera adquiere tal consistencia, que ni el aire ni el sol logran alterarla en muchos años.

EL CUIDADO DE LOS MUEBLES

Contra la polilla de los muebles. — Cuando la polilla ha invadido los muebles antiguos, bastará, para librarlos de ella, darles una capa de barniz copal con una brocha, penetrando bien por todos los intersticios.

Caoba artificial. — Hay un modo sencillo de dar a las maderas comunes el color de la caoba, hasta el punto de que no se note el artificio. Hay que escoger, naturalmente las más duras, consistentes y susceptibles de tomar el barniz. Basta pasar por la superficie ácido nítrico debilitado con mucha agua.

MANCHAS DE GRASA EN EL MARFIL



PARA quitar las manchas de grasa en los objetos de marfil, se los cubre con una pasta formada con bencina y tiza en polvo, tapando el objeto así preparado con un trapo a fin de que la bencina no se volatilice demasiado pronto.

Una vez seco, se quita la pasta con la mano o por otro medio cualquiera y se frota, luego a fin de desprender toda partícula de tiza y a la vez para abrillantarlo, con un cepillo de cerda dura.

LIMPIEZA DE OBJETOS DE LATON

Para limpiar objetos de latón —bandejas, macetas, etc.— córtese un limón por la mitad, y después de quitarle las semillas frótese con él la pieza cuidadosamente. Luego sumérjase completamente en agua caliente a la cual se le habrá añadido un poco de soda y, al cabo de algunos minutos pásese un cepillo por las partes ... si las hay, para eliminar el polvo. Finalmente, séquese y púlase con uno de los líquidos usuales, frotando con un trapo bien enjuto.

MAS SUAVE QUE EL ALMIDON

Para planchar ciertas prendas de linón o batista (blusas, vestidos de niñas, etc.), háganse hervir arroz (término media hora); luego sumérjanse las piezas en esa agua y plánchense. Quedarán como nuevas, y sin la dureza del almidón.

LOS PAJIZOS Y EL LIMON

Cuando un sombrero de paja tiene una manchita leve, o se ha obscurecido algo, el frotarlo enérgicamente con un limón cortado por la mitad basta para dar nuevamente frescura a la paja. La operación puede apresurarse si se hace frente a la mancha con un alambre o un simple trozo de corcho.

Modo de blanquear el marfil. — Se cubre la pieza de marfil con un poco de carbón negro, se la pone en agua hirviendo y después que ha dado un hervor, se la deja enfriar y se la enjuaga.

Las piezas de marfil que hayan [illegible] a su blancura haciéndolas hervir en agua donde se haya apagado cal viva.

Betún impermeable para el calzado. — Derretir juntos 200 gramos de sebo, 50 gramos de grasa de cerdo, 50 gramos de trementina y 30 gramos de aceite de oliva.

Cuando se haya enfriado la mezcla, tomar un poco de ella para frotar bien el calzado, que luego se dejará secar a la sombra.

PARA LOS SOMBREROS DE PAJA

Con azufre en polvo y jugo de limón, prepárese una pasta con la cual se frotará la paja mediante un cepillo impregnado de esta pasta. Se termina cepillando con el cepillo seco.

LA LIMPIEZA DE RELOJES

Un método sencillo y práctico para limpiar relojes y otros objetos similares, principalmente los relojes después de cierto tiempo de uso suelen acumular cierta cantidad de polvo, lo que dificulta su buen funcionamiento, esta dificultad puede ser evitada fácilmente, tómese un pulverizador insecticida común, el cual se le ha limpiado debidamente su depósito y viértase dentro del mismo nafta, después pulverícese la maquinaria a limpiar desde distintos ángulos para hacer más efectiva su limpieza: el resultado es infalible. Demás está hacer resaltar que mientras se efectúa este trabajo debe mantenerse alejado del calor o fuego.

Para hacer durar los jabones. — No deben tirarse los trocitos de las pastillas de jabón cuando tocan a su fin: es fácil utilizarlos de nuevo.

En una cazuela de barro se echan todos los restos de jabón de que se disponga; añádase un volumen de agua templada y póngase al fuego hasta la ebullición.

Cuando la disolución esté terminada y se tenga un líquido untuoso y fluente, se agrega un poco de harina de maíz para espesar la pasta, de modo que pueda amasarse con las manos.

Se deja secar y se vierte en un papel untado de aceite de oliva.

Con esta pasta se forman pastillas redondas, que se envolverán en papeles blancos impregnados de vaselina pura.

Y con un procedimiento tan sencillo se consigue utilizar los restos de pastillas de jabón y "fabricar" otras nuevas que darán excelentes resultados.

Fórmula de jabón casero. — La fórmula más sencilla es la siguiente: se pone medio kilo de soda cáustica en 3 litros de agua fría y así, al día siguiente, ya está la lejía bien disuelta y puede hacerse el jabón.

En un cacharro de barro se echan dos litros y medio de aceite, y luego se va añadiendo poco a poco la lejía, y se bate con una espátula o cuchara de madera, durante una hora. Debe batirse siempre en la misma dirección, como si hacer mayonesa.

Cuando la masa está bien trabada se echa en una caja de madera; no hay necesidad, pero a falta de una caja especial es útil una cualquiera poniendo un trapo dentro para cogerlo por los bordes, y sacar el jabón que está con esta formación... se pegaría al fondo. A los cinco o catorce días de hecho, ya está bastante seco para sacarlo del molde, y cortarlo en pedazos del tamaño que se quiera.

MODO DE HACER OJALES

Para hacer ojales el sistema mejor consiste en trazar en la tela, con lápiz, la extensión a abrir, y hacer un tajo neto con un cortaplumas bien afilado. El procedimiento es útil cuando se trata de paños que se deshilachan fácilmente.

Gran parte del mal causado por el insomnio se debe al agotamiento y la ansiedad que provoca. Si cada persona insomne comprendiese que, quedándose acostada en calma y reposo, aunque no duerma, recibirá gran beneficio, no correría tanto peligro de crisis nerviosas. Una hora de reposo equivale a media hora de sueño.

En vez de ingerir calmantes y somníferos, [illegible] un paseo al aire libre y al sol, una o dos veces por día. Haga algún ejercicio hasta cansarse un poco. No debe ser, sin embargo, tanto que irrite. Al irse a la cama, debe pensar: "Voy a acostarme a descansar, duerma o no duerma". No [illegible]. Cuanto más nerviosos estamos, tanto más se aparta de nosotros Morfeo. Evite comidas pesadas para la cena, y antes de acostarse, tómese un vaso de leche caliente.

PARA QUE LAS ESCALERAS NO RESBALEN

Para impedir que las escaleras de mano resbalen en los pisos encerados, se clavan en los extremos dos planchitas de goma [illegible] por ejemplo, de neumáticos viejos, fijadas con clavos lateralmente, y no sobre el punto que haya de apoyarse en el piso. El caucho debe pegarse en la superficie de contacto con el suelo.

LA HIGIENE DENTAL

Si todos los padres comprendiesen cuán grande es el mal de los dientes cariados, la sociedad podría vivir más tranquila. Enseñando a los niños, desde muy pequeños, el hábito de la higiene bucal, se defendería su salud y se prestaría un servicio al país. Desde que aparece el primer diente, debe cuidarse como un tesoro. La influencia de la caries dental se hace sentir hasta en el desarrollo mental del niño. No se le debe castigar si no tiene éxito en su vida escolar. Si tiene malos dientes, éstos deben ser atendidos.

LOCION BARATA

El agua fría con unas gotas de tintura de benjuí, vaporizada sobre el rostro, es un astringente eficaz.

LOS SOMBREROS DE PAJA NEGRA

Pueden lavarse jabonando la paja con agua de jabón muy espumosa. Se enjuaga en varias aguas. Una vez seca la paja, se la cepilla con una clara de huevo batida a nieve; se deja secar la paja a la sombra.

AGUA DE JABON, ABONO DE ROSALES

El mejor abono para los rosales es el agua de jabón, debiendo preferirse para ello, el remanente de lavar.

Esta clase de abono, tiene potasa, la cual vigoriza las plantas y destruye al mismo tiempo, gran número de parásitos. Es un abono muy económico y que por lo tanto bien puede aplicarse dos o tres veces por semana.

LA REGENERACION DE BOTELLAS

Un buen modo de limpiar botellas consiste en cortar una patata en trocitos bien menudos, que se echarán en el interior del recipiente, junto con una cucharada de sal y dos de agua, sacudiendo bien el todo hasta que el vidrio quede limpio.

EL LAVADO DE MEDIAS

Se pone en agua tibia, no hirviendo, un puñado de afrecho encerrado en una bolsa como especie de bolsita, y se remueve en el agua; cuando ésta queda bien blanca, se mojan las medias y se lavan fuertemente. Se enjuagan en seguida en agua tibia sola y se dejan secar en lugar abrigado, no a la intemperie. Tratadas de esta manera, las medias conservan su lindo color.

PARA GUARDAR OBJETOS DE ACERO SIN QUE SE OXIDEN

Tómense piedra pómez, se reduce a polvo y se mezcla con aceite de linaza, hasta formar una pasta bastante clara para poder extenderla con un pincel. Se dan dos manos de esta pasta a un papel fuerte, se deja secar y envolviendo en él los objetos de acero, se evitará su oxidación. Puede emplearse el mismo procedimiento para el hierro y la hojalata.

SOPORTE HECHO CON DOS CLAVOS

Para colgar un objeto muy pesado, una pieza de maquinaria, etc. de la pared, y no teniendo a mano más que clavos, existe el peligro de que éstos se doblen y que el objeto se caiga. Si en vez de un solo clavo se emplean dos, y se meten en la forma que muestra la ilustración, el inferior hace las veces de puntal o refuerzo para el superior, impidiendo que se tuerza, permitiéndole soportar así esfuerzos bastante considerables.



—Desde ayer tengo un hermanito.
—¿Quién lo trajo?
—El doctor Pérez.
—Nosotros también le compramos a él.

UTILIZANDO LAS MECHAS ROTAS

Si se rompe la punta de una mecha o barreno delgado, no se tire la otra parte. Tómese el trozo y límese hasta formarle una nueva punta. Empótrese su mango en un trozo de madera dura, o aprovéchese el mango de cualquier otra herramienta inservible, y se tendrá una excelente lezna.

PARA DOBLAR FACILMENTE LISTONCILLOS DE MADERA

Introdúzcanse las tiras de madera en un caño de hierro, y conéctese un extremo de éste al pico de una pava por medio de un tubo de goma. Hágase hervir el agua durante quince minutos, y el vapor impregnará la fibra de la madera, haciéndola perfectamente flexible y manejable.

El Control,

COSECHA Y ALMACENAMIENTO DE LOS BULBOS DE GLADIOLOS

Por el Ing. Agr. MARTIN BROEN

La intensificación de los cultivos destinados a producir bulbos de gladiolos puede en cualquier circunstancia llegar a momentos críticos, no porque el mercado local esté abarrotado o porque económicamente no se obtengan buenos beneficios sino que, debido a la gran improvisación existente, se lanzan al mercado grandes cantidades atacados de enfermedades imposible de combatir o de dificultoso tratamiento, por lo que, de continuar así, no tardarán en infestarse los pocos cultivos sanos que aún quedan en el país. Ello reviste tal gravedad, que la mayoría de los bulbos que hemos revisado en visitas a los cultivos y semilleros fueron encontrados enfermos, no siendo extraño que un mismo bulbo estuviera atacado a la vez por bacterias, hongos y parásitos animales. Se ha dado por llamarlos "degenerados" cuando en realidad las verdaderas causas de tal estado se deben a deficiencias de cultivo, a la falta o mala desinfección de los bulbos y plantas y el almacenamiento, etc.

Los altos precios a que se cotizan en la actualidad los bulbos de gladiolos representa un verdadero estímulo para el productor, de manera que éste debe esmerarse en mejorar la calidad de los mismos, eliminando los que por cualquier causa no estén en condiciones. Es necesario salir del cerrado criterio de que cuando termine el conflicto bélico nuevamente se van a imponer los bulbos importados. Por nuestra situación geográfica los bulbos de gladiolos provenientes del otro hemisferio sólo podrán tener un papel secundario, o sea el de destinarlos a la práctica conocida por "forzado". Pero aunque vuelva nuevamente a iniciarse la corriente de importación de bulbos, también es cierto que está abierto el camino para convertirnos en importantes exportadores, ante la indudable demanda futura de los Estados Unidos de Norte América y Europa, porque esos países podrán utilizar nuestros bulbos para "forzar", de manera que, aprovechando la oposición de las estaciones, tendrán floraciones fuera de época, que es cuando las flores destinadas a la venta obtienen mayores precios. Por otra parte, el mercado sudamericano es bastante tentador como para no tomarlo en consideración, y en ese sentido ya se han iniciado, aunque en pequeña escala, exportaciones al Brasil, Uruguay y Chile.

Se comprende entonces las extraordinarias posibilidades existentes y la importancia a que puede llegar este cultivo, por lo cual,

desde ahora, se hace necesario que el comprador de bulbos, aficionado o profesional, sea exigente al adquirirlos, porque no sólo redundará en su propio beneficio, sino que además obligará indirectamente al comerciante a tomar las medidas del caso cuando a su vez compre al productor, de modo tal, que en lo sucesivo rechace lo malo y exija mercaderías en buenas condiciones sanitarias para destinarlas a la venta.

Por lo general, el control sanitario de los gladiolos es muy difícil, pues las enfermedades suelen descubrirse recién cuando casi todos los tejidos envolventes han sido separados del bulbo, lo que permite a los comerciantes inescrupulosos venderlos en mal estado, y eso es precisamente lo que debe vigilar el comprador.

EL EJEMPLO DE HOLANDA

En Holanda, por ejemplo, las plantaciones son objeto de severas revisiones, efectuadas por un servicio especializado de técnicos, cuyo principal objeto es proteger la exportación, pues, sin lugar a duda, el bienestar de los cultivadores de ese país se debe a su comercio exterior. Quizás ésto mismo los obliga a esforzarse y a estar unidos para impedir que plantas enfermas crucen sus fronteras. El agricultor que entre sus cultivos descubre una enfermedad tiene buen cuidado de buscar los medios para su cura — o bien aparta o destruye — y al plantar en la próxima temporada sólo lo hace con los bulbos que están en reconocidas condiciones sanitarias. De esto podrían tomar buena nota nuestros cultivadores de bulbos de gladiolos, a quienes en principio aconsejaremos que como primera medida deben plantar bulbos seleccionados en tierras en donde jamás se haya cultivado gladiolos, y si es posible, que tampoco existan plantaciones en los alrededores, si es que se quiere prevenir infecciones, a veces transmitidas por el viento de un lado a otro. Durante el crecimiento la observación diaria permitirá identificar las plantas enfermas o sospechosas, con lo que inmediatamente deberán tomarse las medidas preventivas o curativas del caso. A pesar de todo, plantas de aspecto saludable y que durante todo el tiempo han sido sujetas a un control severo pueden infectarse

durante la cosecha. Es ésta, quizás, una de las tantas razones por lo que conviene cosechar temprano, antes que el follaje se presente seco o amarillento.

En nuestro país, debido a las lluvias de Otoño y a veces a la mayor duración de los calores del Verano, muchas variedades prolongan su período de crecimiento, lo que tienta al productor a dejarlos por más tiempo en la tierra hasta que las primeras heladas pongan amarillentas las hojas. En este caso, más que nunca, se debe revisar cada planta que se saca del cultivo. Toda la parte del tallo que ha estado bajo tierra debe tener un color verde claro y estar completamente sana. Si el color ha cambiado y se manifiesta una falta de turgencia en los tejidos, ello indicará que las plantas deben destruirse. También las raíces, por lo menos aquellas que se encuentran entre el bulbo viejo y los nuevos, tienen que ser lo más blancas posibles, así como la base en donde se forma la corona de bulbillos.

ÉPOCAS DE COSECHA

No se pueden establecer fechas para la iniciación de la cosecha de los bulbos de gladiolos, pues además del distinto comportamiento de las variedades tempranas o tardías, la diferencia de clima que caracteriza las distintas zonas, hace que el período vegetativo varíe notablemente, por lo que, como elementos indicativos, se deberá tener en cuenta el principio de amarillamiento en el follaje, pero sin esperar hasta que se seque en forma total, por las razones indicadas anteriormente. Si las variedades tardías están aún desarrollándose al comienzo de las heladas, debe procederse sin demora a levantar los bulbos y llevarlos a lugar protegido para salvaguardarlos de los fríos, que, si son intensos, tiene efectos mortales sobre la vida de estas plantas.

FORMA DE COSECHAR LOS GLADIOLOS

La cosecha puede realizarse con cualquiera de las herramientas comunes, ya que su utilización depende de la extensión y naturaleza del cultivo. Por lo general se cava a ambos lados de la hilera con una azada o pala y se presiona con el objeto de aflojar la tierra y poder así, mediante un pequeño esfuerzo, levantar toda la planta y colocarla sobre un costado. En los cultivos en gran escala para la producción de bulbos de gladiolos se suele emplear el arado, pero si bien es cierto que esto disminuye el costo de producción tiene el inconveniente de que muchos bulbos no son cosechados porque quedan enterrados y, además, otros se pierden porque sufren lesiones que los desvalorizan.

Los tallos deben cortarse inmediatamente lo más cerca posible de los bulbos, porque de esta manera se evita que la transpiración producida por las hojas disminuya la natural humedad que deben tener los mismos. Al no cortar a tiempo se corre también el riesgo de la propagación de enfermedades y de algunas plagas que, como

el "trips" encuentra un campo propicio para su proliferación en los pocos secos de las hojas dejadas sobre el bulbo.

Una buena medida, que se debe generalizar entre todos los cultivadores, es la de que, una vez levantados los bulbos y despuntados, sean colocados en bateas, proyectándoles un fuerte chorro de agua con la doble finalidad de eliminar los "trips" y limpiarlos al mismo tiempo. Los bulbos quedarán sin tierra adherida y en condiciones de un manipuleo posterior, sin los molestos terrones que tanto perjudican la clasificación y almacenamiento. Después de lavados los bulbos se dejan un tiempo al sol para que se sequen, evitando en lo posible que los fuertes rayos del mediodía incidan directamente sobre los bulbos de gladiolos, los cuales podrían dañarse.

LOS METODOS MAS ADECUADOS PARA EL TRASLADO

Para el traslado y demás operaciones conviene siempre tener canastos o bandejas, prefiriéndose estas últimas, las que deberán ser hechas con los cabezales y costados de madera y el fondo con alambre tejido, de las mismas medidas que las plantas utilizadas para la destalación de los bulbos. Las muy grandes hacen su manejo engorroso y poco práctico debido al excesivo peso. En las mismas bandejas se llevan los bulbos a la sombra hasta que se sequen, procediéndose luego a su limpieza y clasificación. El bulbo viejo, es decir, el del año anterior, se presenta momificado, por lo que puede ser separado fácilmente, lo mismo que las raíces que aún pueden haber quedado adheridas. Las túnicas que envuelven el bulbo no conviene sacarlas porque son una protección natural, ya que no sólo evitan el desecamiento excesivo sino que también impiden el magullamiento.

COMPROBACION DEL ESTADO SANITARIO

Los bulbos, a medida que maduran, toman un color más oscuro, pero es justamente cuando están claros que conviene realizar el estudio sobre su estado sanitario. Ese es el momento oportuno para determinar cuáles serán los que se dediquen a la reproducción.

Después de un tiempo se habrán tornado de color castaño oscuro, por lo que se hace difícil diferenciar por su examen exterior ya

los sanos de los enfermos. Los bulbitos, denominados también "perlitas" que son los que se emplean en la multiplicación en gran escala, cuando están enfermos se vuelven más oscuros que los sanos, por lo que los prácticos pueden llegar a separarlos, aunque lo indicado es apartarlos durante la cosecha.

SELECCION DE LOS BULBOS.

Las selecciones severas, repetidas todos los años, permiten obtener partidas de bulbos sanos, siempre que todos los trabajos se complementen con una buena desinfección de los bulbos no bien se sacan de la tierra, y se clasifican de acuerdo al tamaño. Una vez establecidos los que se destinan a la venta para floración, que comprenden: los tipos de más de 14 centímetros de circunferencia para la clase extra o de primera, los que tienen entre 12 y 14 centímetros, para los de segunda, y de 10 a 12 para los de tercera, se llevan al lugar de almacenamiento, en donde las temperaturas podrán variar de acuerdo al fin que se persigue y al estado sanitario. Las bajas temperaturas, que oscilan entre los 5 y los 10° C., parecen ser las más indicadas para impedir el desarrollo de enfermedades y facilitar la gran producción de bulbitos. Pero estas bajas temperaturas no son favorables para la obtención de flores de calidad porque, de acuerdo a las experiencias efectuadas, los bulbos para este objeto necesitan durante su descanso temperaturas de 20°, las que deben mantenerse hasta alcanzar los 25°. Naturalmente, estas altas temperaturas ofrecen un campo propicio para el desarrollo de las enfermedades; por lo mismo los bulbos sospechosos deben eliminarse.

ALMACENAMIENTO

Los bulbos almacenados están en descanso, pero requieren sean mantenidos en un ambiente propicio, pues, además de la tem-

---

CARRETERAS DE SAL

Se cree que pronto serán comunes los caminos de sal. Durante más de diez años ha estado en uso experimental uno de ellos, el cual soporta el tránsito pesado mejor que la ordinaria superficie de asfalto. Une la ciudad de Ithaca, en el Estado de Nueva York, con su aeropuerto. En otra sección hemos hablado de estos caminos. La sal es mezclada con las capas del material de construcción o insertada entre ellas y aplanada hasta convertirla en una superficie firme. No sólo absorbe la humedad del aire, sino que retiene al propio tiempo la película de humedad que envuelve a toda partícula de grava, de modo que ésta se estabiliza más. Una vez que la sal se ha estabilizado en la superficie de la carretera, puede llover sobre ella que no se formará lodo ni resbaladizo. Además, los caminos de sal resisten mejor el desgaste del tránsito que las carreteras normales. De acuerdo con las pruebas de la primavera cuestan una tercera parte de lo que resultan los caminos de asfalto.

peratura, la humedad, la luz y las corrientes de aire juegan un papel de importancia que es necesario conocer. Los bulbos, y especialmente los bulbitos, cuando son mantenidos más bien húmedos, brotarán más parejos, haciendo innecesario la inmersión de los mismos en agua o el destunicamiento que algunos cultivadores practican. Los ambientes moderadamente secos se recomiendan para los bulbos de reproducción. La excesiva luz en los lugares de almacenamiento cambia el color natural de los bulbos hacia el verde. Las corrientes de aire y los climas extremos deben evitarse en lo posible, porque sus efectos son siempre perniciosos.

Considerando que no le conviene al floricultor producir sus propios bulbos para floración, deberán al adquirirlos conocer el cultivo y sus complementos, para tener una idea del proceso que han sufrido los bulbos. Cada dos o tres años deberá adquirir nuevas partidas a cultivadores especializados en la producción de bulbos, para mantener su existencia en condiciones de dar flores de calidad. Los bulbos que han sido preparados especialmente para la producción de flores se distinguen de los que ya han florecido por presentarse los primeros mucho más altos, mientras que los que florecieron son por lo general achatados, con el centro deprimido. Todos los factores enunciados deben ser tenidos en cuenta para llegar a la especialización que todos esperamos, ya que las flores de gladiolos son de alto valor decorativo.

La Cría de Pavos

Renglón que Ofrece las Mejores Perspectivas en Nuestro País

Por el Ing. Agr. Francisco Cassamagnaghi

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

LA PERMEABILIDAD DEL SUELO

[illegible]

menos en la raza [illegible], que adquiere un aspecto de animal enfermo, a causa de la abundancia de plumas blancas o amarillas que le aparecen por todas partes. [illegible], se corrigen mucho y hasta totalmente los [illegible] rojizos, al efectuar el cambio de plumas, si las causas que motivaron el [illegible] han desaparecido al abandonar la crianza.

Pero, cuando la cría se realiza en buenas condiciones, como debe hacerse siempre, lo mismo que para los pollitos, entonces no ofrecen dificultades, no deja rastros apreciables en el plumaje ni en el desarrollo de los críos y la mortalidad es mínima.

Una vez que los pollitos pasaron la crisis del rojo, y aún más tarde, pueden ser retirados de la criadora, [illegible] en departamentos confortables, naturalmente cerrados para que no se [illegible], y [illegible] la superficie de tierra o por lo menos cuidando de que ésta no se [illegible]. El pavo, en todas las edades, puede decirse, es un gran [illegible] de ver-cer, de ahí que cuando éste se hace se convierte en un gran [illegible], pues va a buscar el pasto donde lo encuentre, salvando distancias de centenares de metros si es preciso, de que [illegible] de regular altura para satisfacer su afán de [illegible] su mayor predilección.

Pero, si el cuido, [illegible], que tenga siempre este verde a su disposición en [illegible] de [illegible] se aconseja el sistema de confinamiento con una superficie reducida, ya que [illegible] de uso de alojarse solo.

LO QUE DEMUESTRA DE NUESTRA EXPERIENCIA

Las experiencias realizadas por el Servicio de Avicultura en la [illegible] de Toledo, abarcaron, simultáneamente, tres aspectos:

a) Incubación y cría artificial.

b) Incubación y cría natural, con pavas.

c) Un sistema mixto, efectuando la incubación artificial y criando luego los pavipollos con [illegible].

Debemos señalar que, utilizan-

de nuestras incubadoras, que dicho sea de paso están, todas de capacidad: la última palabra, hemos logrado en la incubación y cría artificiales el mejor resultado, trabajando en todos los casos con huevos del mismo planted de pavos padres.

En la incubación artificial, el resultado es un 80 % de los huevos fértiles fueron nacidos, dando nacimiento a pavitos de hermoso aspecto, fuertes y vigorosos, como no hemos obtenido mejores en la incubación natural.

Transportados esos pavitos a la criadora en las mismas condiciones que los pollitos y alimentados en la forma que dejamos descripta antes: huevo duro y agua en los primeros tres días consecutivos a las 24 horas después de su nacimiento, y luego mezclando al huevo en forma progresiva la ración alimenticia para pollitos que usamos en Toledo, (ración Nº 1), se han conseguido obtener un completo éxito en la cría, con una mortalidad no mayor de un 12 % hasta la edad de tres meses. Como vemos, la mortalidad es bien reducida y en cuanto a las condiciones generales de vigor, conformación y desarrollo, nada dejan que desear; por el contrario, la estructura se eleva perfectamente, destacándose los pavos criados en esta forma, por su excelente esqueleto. Puede apreciarse en las fotografías que ilustran estas páginas algunos ejemplares demostrativos del buen desarrollo alcanzado por un lote de pavos con los que se hizo una de las experiencias que nos sirvió de base para el presente trabajo.

En dos años sucesivos que practicamos la cría artificial, obtuvimos los mismos buenos resultados, notando la observación importante en nuestro primer ensayo, que por deficiencias en la regulación de la temperatura, se produjeron una serie de anormalidades como las que citamos en otro lugar y, como consecuencia, una más elevada mortandad, quedando como secuela, hasta el primer cambio de plumas, las deficiencias a que también aludimos de salud. Efectuado el replume, los defectos se corrigen mucho en todos los sujetos y totalmente en varios de ellos, que hasta obtuvieron premios en exposiciones realizadas en Montevideo.

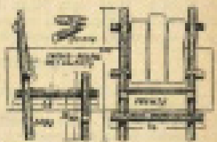
Corregidos, luego, los defectos de la criadora, desaparecieron también todas las deficiencias anotadas.

Silla Rústica para el Campo

Esta útil silla puede armarse con cualquier madera, cuya corteza no se desprenda fácilmente.

Las patas traseras tienen 89 cms. de largo mientras que las delanteras miden 56 cms. de largo. Se requieren tres travesaños y cada uno debe medir 71 cms. Los travesaños laterales se cortan largo en una medida de 61 cms. Ahuecar todos los travesaños en la mitad de su grosor en todas las partes donde se cruzan en los travesaños en el respaldo de la silla donde deben una muesca de 15 mm.





Armar la silla con clavos, primero el travesaño superior e inferior a las patas traseras. El travesaño superior va fijado en la cara de afuera y el inferior a la parte interior de modo de crear la necesaria inclinación cuando se clavan las tablas del respaldo. Completar el armado de la silla clavando tablas de 2 cms. para formar el asiento y el respaldo dejando un espacio de 1 cm. entre cada tabla.

Una vez terminado el respaldo y el asiento, puede pintarse en color natural o esmaltado en colores brillantes.

Curiosidades Utiles

FISICA AMENA

Un huevo de plata. — Tomemos una cuchara de plata y recubrámosla con negro de humo, utilizando la llama de una bujía o, si no puede, o la de una lámpara de petróleo.

Cuando la cuchara esté bien recubierta la introduciremos en un vaso de cristal lleno de agua. Con sorpresa comprobaremos entonces que la cuchara aparece limpia y brillante. Pero, sólo será una ilusión, pues, si la sacamos del vaso comprobaremos que continúa tan tiznada como al principio.

La razón de este fenómeno estriba en que el negro de humo que recubre la cuchara, refleja la luz y produce la impresión de ser brillante. Si en lugar de un objeto de plata se recubre con negro de humo la cáscara de un huevo, esta última, al ser introducida en el vaso de agua, adquirirá también la brillantez plateada.

QUIMICA AMENA

Azúcar flotante. — Si queremos entretener a un amigo, tomemos algunos trozos de azúcar con unas pinzas y los introducimos en un recipiente que contenga colodión. Los dejamos secar y luego los guardamos en un lugar seco.

La persona que luego quiera utilizarlos y echarlos a su taza de café verá que estos terrones, inmediatamente de introducidos, vuelven a la superficie. Diremos que la persona con la cual efectuamos la prueba tenga cucharita, pues entonces se percatará de que se ha fundido el azúcar y sólo finca su experiencia, ya que lo que tendrá ante la vista será la caparazón de colodión con que le envolvimos antes.

Siembra Escalonada de Maíz

La presente nota del Ing. Agr. Angel Núñez, se refiere a las ventajas de las siembras escalonadas, épocas de siembra más adecuadas para los diversos usos del maíz (grano, choclo, etc.), variedades de maíz más apropiadas y sus características principales.

Si bien es conveniente no se puede generalizar y más aún cuando se hacen con plantas como el presente, hay variables como factores en determinados períodos del año y con tierras no siempre aptas o debidamente preparadas, la ordenación de los trabajos y en manera especial en lo referente a épocas de siembra, juega un importante en la buena marcha de una explotación.

La ordenación de las siembras de acuerdo con las características del año, de las tierras, de las variedades o cultivos, finalidades de explotación y posibilidades del agricultor, es una de las prácticas más necesarias y convenientes en el país. El maíz ofrece un dilatado período de siembra, o sea, tiempo más que suficiente para que cada productor ordene las suyas, de manera que al realizarlas lo haga en las épocas consideradas posibles. Desde fines de setiembre a enero, puede sembrarse para grano, y aún más tarde cuando se destina a la producción forrajera (choclo). Concretando, podemos mencionar las ventajas que para este cultivo ofrece la realización de siembras escalonadas.

1º — Facilita un mejor aprovechamiento de la tierra (según su fertilidad):

a) Tierras pobres a muy pobres (siembras tempranas a muy tempranas);

b) Tierras de fertilidad media a fértiles (siembras normales) y

c) Tierras fértiles y muy fértiles (siembras tardías a muy tardías).

2º — Según destino de la explotación:

a) Consumo de forraje verde. (Se alarga el período de aprovechamiento);

b) Facilita la preparación de reservas (forraje verde y seco);

c) Según la producción evitándose amontonamiento de las cosechas;

d) Facilita la conservación y mejor aprovechamiento de la chala, y

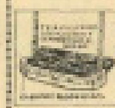
e) En caso de ventas se aprovechan los mejores precios.

3º — Frente a la adversidad de los factores de orden natural, climatéricos (lluvias escasas, sequías, heladas, etc.), permite reducir los riesgos y aumentar las posibilidades de mejores cosechas.

4º — Facilita los trabajos de las tierras, de siembras, cuidados culturales y de cosecha. Al prolongar el período de trabajo el agricultor puede realizarlo en una gran parte con el personal que constituye la familia, evitando gastos.

5º — Mejor aprovechamiento de

HAMACA FORRADA PARA EVITAR LASTIMADURAS



Si usted tiene una hamaca para su niño y varios otros chicos juegan además en ella, es una buena idea forrar el borde exterior de madera del asiento para evitar lastimaduras en caso que accidentalmente golpeen en la cabeza de cualquiera de los niños.

El forro es simplemente un trozo de tela rellenado con algodón y clavado en el borde del asiento.

los implementos agrícolas, animales de trabajo, etc.

6º — Facilita la lucha contra los yuyos y malezas, factor importante en este cultivo y que en él siempre se descuida en el país.

7º — Permite la realización de los trabajos culturales en los momentos más convenientes y oportunos para cada parcela cultivada.

8º — En casos de plagas, langosta por ejemplo, facilita la cosecha de los sembrados más tempranos y permite cambiar de destino las tierras que por tal motivo se pueden sembrar con maíz.

9º — Escalonando las siembras el agricultor puede regular sus ventas al mercado consumidor, en esta forma, al mantenimiento de los precios.

10º — Facilita el acopio del maíz de la chacra, con tiempo a destinados aprovechando el buen tiempo.

ÉPOCAS DE SIEMBRA

Producción de forrajes (pastoreo, corte y ensilaje): Primavera y verano. Producción de grano: Octubre-Diciembre. Época normal producción grano: Segunda quincena de octubre - primera quincena de noviembre.

INCONVENIENTES

Siembras tempranas: heladas. Lluvias excesivas o sequías.

Siembras tardías: sequías.

Además, en las siembras tardías para grano el bajo puede dar buenas cosechas, cuando el verano se presenta lluvioso, pues si el grano no alcanza a sazonar, le queda un alto porcentaje de agua y es de difícil conservación. Estas siembras, sobre todo las muy tardías, sólo se justifican cuando se trata de cultivos forrajeros, pues en las chacras de producción cerealera, "desordena" la marcha general de los trabajos y en forma especial todo lo relacionado con la normal preparación de las tierras para las siembras de invierno.

VARIEDADES MÁS COMUNES

Maíz colorado "La Estanzuela." —Como su nombre lo indica, es originario del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela.

Características principales:

1 — Plantas: que en condiciones normales alcanzan un gran desarrollo vegetativo.

a) Indicado para la producción de grano por su buena calidad y altos rendimientos.

b) Recomendable como productor de forraje: verde o para ensilaje.

2 — Espigas: largas, delgadas, bien pobladas de grano, lo que asegura una normal maduración y un desecamiento más rápido, facilitando su buena conservación.

3 — Granos: tamaño mediano, entre Colorado y Amarillo algo rojizo.

4 — Época de siembra: prefiere

más bien tempranas, ... adecuados para la producción de forraje o grano en tierras buenas puede sembrarse algo más tarde. Influenciado en las tardías más que el Colorado y Amarillo."

Maíz Colorado o Canario. Originario de "La Estanzuela". En ... se encuentra muy difundido en el país.

Características principales:

1 — Plantas: Buen desarrollo en condiciones normales, buena producción y excelente calidad grano.

a) Recomendable como cultivo productor de granos por su buena calidad y cotización en el mercado.

b) Como forrajero, aunque algo más tardío que el Maíz Colorado, pero dado su menor desarrollo vegetativo no se indica como productor de forraje.

2 — Espigas: Chicas, delgadas, con 12 a 16 hileras, bien pobladas de granos.

3 — Granos: Chicos, coloración algo rojiza, bien formados.

4 — Época de siembra: Octubre-Noviembre.

Maíz Amarillo. — Maíz Amarillo común, mejorado y adaptado a las condiciones de tierra y clima por el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela.

Características principales:

1 — Plantas: Buen desarrollo en las tierras generosas del país, muy rústica y de una gran capacidad productora.

a) Recomendable como productor de grano por sus buenos rendimientos.

b) Indicado como productor de forraje por su gran rusticidad y buena producción.

2 — Espigas: De gran tamaño, largas, bien pobladas de granos y con unas 14 hileras.

3 — Granos amarillos, grandes, calidad regular.

4 — Época de siembra: Octubre-Diciembre.

Maíz selección Castilla (Tipo ...). Procedencia: República Argentina. — Su cultivo se ha difundido bastante en algunas zonas del país.

Características principales:

1 — Plantas: Muy buen desarrollo y producción.

a) Recomendable como productor de grano por su uniformidad y constancia en la producción, calidad y rendimiento.

b) Indicado como forraje verde o para ensilaje.

Los interesados en consultar sobre cualquier tema relativo a los cultivos agrícolas, pueden dirigirse a los Servicios Agronómicos Regionales de cada zona del país, que los asesorará gratuitamente.

SOBRE LOS RASTROJOS

[illegible]

¿Qué Postre Quiere Presentar?

DULCE DE ZAPALLO

Se parte el zapallo, se le quita la cáscara y la semilla, se divide en trozos y se pone en agua con cal durante dos horas; se lavan y se pesan los pedazos de zapallo en un recipiente cubriéndolos con igual peso de azúcar y se dejan toda la noche. Al otro día se pone a fuego con un poco de agua hasta que tome punto, pudiéndosele agregar clavos de olor y canela en rama.

Omelette soufflée. — Se baten a punto de merengue tres yemas de huevo, con dos cucharadas rasas de azúcar molida y ralladura de medio limón. Por otro lado se baten 6 claras con una cucharadita de sal a punto de nieve.

Unos minutos antes de servirlo, se cuida que el horno esté bien caliente y entonces se unta una fuente de horno con manteca, más bien una fuente chata; se unen las claras a las yemas, se vierten en la fuente en forma de pirámide y se mete en el horno.

Una vez que se dora se saca del horno, se polvorea con azúcar molida y en seguida se sirve.

Hay que esperar más bien por este plato, porque si se deja un rato, es fácil que se asiente.

NOTA: También para variar se puede hacer, poniendo en el fondo de la fuente una camada de bizcochuelo o vainillas; sobre ésta, otra camada de duraznos, peras o damascos en compota, pero sin el almíbar y cubriendo todo con el batido.

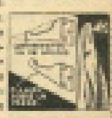
Se deja lo mismo dorar en el horno y se sirve en la misma fuente en que se ha cocinado.

Dulce de batata. — Una vez cocidas las batatas, se las despoja de la piel, y si son grandes, se cortan en trozos. Se pone un almíbar en esta proporción: para un kilo de batatas, kilo y cuarto de azúcar; cuando hierve el almíbar, se le pone la fruta y se deja que hierva despacio todo junto hasta que tome un color dorado.

Dulce de batata deshecha. — Se pone a cocer un kilo de batatas después se pelan y se deshacen bien. Se hace un almíbar con un kilo de azúcar y medio litro de agua, se le pone la batata y se revuelve siempre hasta que tome punto.

Gancho para Ropa, que se Pliega Sobre la Pared Cuando no se lo Usa

MEDIANTE la utilización de una bisagra podemos conseguir un útil gancho plegadizo para colgar la ropa.



Además de presentar todas las ventajas que los demás ganchos en los cuales podemos colgar cualquier cosa, este tipo presenta la ventaja de que cuando no se lo usa se lo puede plegar sobre la pared.

Se requieren solamente pocos minutos para cortar una bisagra en chapa a la medida y forma y clavarla en la pared.

MASITAS COCONUTS

100 gramos de manteca, 250 gramos de azúcar, 2 yemas, 1 huevo, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 250 gramos de harina, 100 gramos de coco rallado, media taza de nueces molidas, media taza de leche.

Se baten la manteca y el azúcar hasta formar una crema espumosa. Después se le agregan las yemas batidas previamente con el huevo. Aparte se mezclan todos los ingredientes secos y se van agregando a la mezcla anterior alternando con la leche. Debe quedar una pasta espesa. Si se ablandase demasiado se puede agregar harina.

Si después de echarle los ingredientes secos fuera demasiado dura, se agrega leche. Con la masa se forman masitas en una placa de horno enmantecada. Luego se cocinan en horno caliente, dejando cocinar de 12 a 15 minutos. Se sirven espolvoreadas con chocolate rayado.

Torta Baltimore. — 1 taza mantequilla, 1 taza azúcar, 1 taza leche, 4 1/2 cucharaditas de levadura, 6 claras de huevo, 3 tazas de harina, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Bátase bien la mantequilla y el azúcar; agréguese alternando la leche y harina, esta última pasada por un tamiz junto con la levadura; añádase la vainilla, el batido con las claras de los huevos y hornéese en tres capas por 20 a 25 minutos a fuego moderado.

Suspiros de Panamá. — En una cazuela se ponen 200 gramos de azúcar, cinco huevos y dos yemas; se mezclan bien y se derriten en un molde 50 gramos de manteca de vaca. Ya fundido todo esto, se añaden 200 gramos de harina de [illegible], la manteca de vaca y seis gotas de esencia de piña, se coloca en placas untadas con dicha manteca, y, espolvoreadas de harina, se [illegible] con piñas trinchadas, y a medio cocer se espolvorean de azúcar glas.

BUÑUELOS "SOUFFLES" DE CHOCOLATE

Poner en un recipiente hondo 250 gramos de harina, una pizca de sal, una cucharadita de polvo de levadura, dos barras de chocolate rallado, mezclar bien, hacer un hoyito en el medio, colocar ahí tres yemas e ir revolviendo con una cuchara de madera, mientras se le va agregando agua fría hasta formar una masa blanda; se bate un poco con la misma cuchara, se deja descansar 30 minutos, se levanta por cucharaditas, friéndolos en aceite a fuego lento; se dejan dorar de un lado, después del otro y se pasan por almíbar caliente. El almíbar se prepara poniendo en una cacerola 300 gramos de azúcar, que se cubren con agua y póngase a hervir. Una vez frío, se pasan por él los buñuelos uno por uno.

BUDIN DE MANZANAS

Mondar y poner a cocer seis manzanas en agua hirviendo; cuando estén cocidas, pasarlas por tamiz. Aparte, preparar un almíbar con medio kilo de azúcar y vainilla; cuando esté a punto agregarle el jugo de un limón y dejar entibiar. Separadamente, batir cinco huevos enteros con tres cucharadas de azúcar molida, dos tazas de leche y la raspadura de un limón.

Preparar un molde acaramelado. Remojar en coñac un bizcochuelo cortado en rebanadas y colocar en el molde capas alternadas de bizcochuelo, primeramente, con el puré de manzanas; una vez lleno el molde, echar encima el batido de huevos y poner a cocer al baño en horno moderado. Cuando esté a punto, desmoldar, dejar enfriar y servir bañándolo con el almíbar preparado.

Caramelos de limón. — Se pone en una cacerola medio kilo de azúcar molida con un cuarto litro de agua, revolviendo la mezcla a fuego vivo. Cuando el azúcar está cocido se añaden unas gotas de solución concentrada de ácido cítrico. Durante esta operación deben mojarse constantemente las paredes de la cacerola para impedir que el jarabe se pegue. Cuando está bien espeso se agregan dos o tres gotas de esencia de limón o en su defecto, unos pedazos de cáscara fresca de esta fruta. Se vierte sobre una mesa de mármol ligeramente untada con aceite. Se corta en pedacitos usando moldes a propósito o un dedal.

Yema quemada. — Para una libra de azúcar, diez y ocho yemas y dos claras, se mezclan batiéndolas bien; cuando el almíbar está en punto regular, se añade la mezcla anterior y se deja hacer una pasta sin tocarla. Enseguida se voltea y se despega con un cuchillo por los costados, revolviendo a cada momento. En cuanto empiece a tomar quemado, se vuelca el almíbar y se sirve como una tortilla. Se adorna, si se quiere, con grajea.



—En vez de bucles, hágame un peinado marino.... porque tengo que salir con un cadete naval.

Bizcochitos de chocolate. — Se bate a crema 100 gramos de manteca, se agrega igual cantidad de azúcar y se bate bien, se revuelven 50 gramos de harina, 50 gramos de chocolate rallado, 50 gramos de almendras picadas y media cucharadita de esencia de vainilla. Se baten a nieve tres claras de huevo con pizca de sal y se mezcla ligeramente con lo demás. Se untan moldecitos con manteca y se espolvorean con harina, se vierte una cucharada de la crema y se cuecen a horno moderado.

Torta dorada. — Media taza de mantequilla, 1 taza de azúcar, media taza de harina tamizada en la levadura, la leche, 1 cucharadita de corteza de limón rallada, 4 cucharaditas de levadura, 2 1/2 tazas harina, 8 yemas de huevo. Bátase bien la mantequilla, agregándole el azúcar gradualmente, después las yemas bien batidas, la harina cernida con la levadura, la leche y la corteza de limón. Hórnese en dos capas poco gruesas a fuego moderado.

DULCE DE UVAS

Quiten las uvas del racimo y lávenlas muy bien. Se van poniendo en un recipiente hondo, por capas, alternando una de uvas y otra de azúcar, empleando para cada kilo de uva tres cuartos kilo de azúcar. Se dejan durante diez horas. Pasado este tiempo, se ponen a fuego suave agregándoles el jugo de medio limón.

Helado "Marquise." — Se prepara un puré de duraznos bien maduros, se agrega azúcar al gusto y se ponen un momento al fuego, hasta que ésta se una con el durazno. Se enfría y se añade, si se desea, un poco de crema de leche, o se dejan los duraznos solos. Al desmoldarlo se adorna la fuente alrededor, o se cubre el helado con crema "chantilly" batida.

Merengues. — Se ponen en una cacerolita 18 onzas de azúcar clarificado y cuando está al punto de bola, se retira del fuego. Cuando ha reposado, se mezclan con él seis claras de huevo batidas a nieve, batiendo todo con la espátula, hasta que forme una pasta del aspecto de la manteca, la que se va poniendo sobre papel blanco en forma de bollitos ovalados.

MANZANAS ARDIENDO

Se ponen a hervir 12 manzanas chicas, con tanta agua como sea necesaria para cubrirlas, 125 gramos de azúcar, un poco de canela o cáscara de limón. Una vez cocidas, se ponen en una fuente en forma de pirámide, se hace reducir el almíbar hasta que quede bien espeso, se echa sobre la fruta, se polvorean con azúcar y, antes de servirlas se le echa coñac por encima y se les prende fuego.

Ingredientes: — Masa de hojaldre: [illegible] gramos de manteca, [illegible] gramos de harina, una pizca de sal, [illegible] y agua. Aparte: [illegible] de dulce de leche, [illegible] gramos de [illegible], [illegible] gramos de [illegible], guindas e higos.

Preparación: — Masa de hojaldre: [illegible] la sal a la harina y [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] los higos.

PASTA DE ALMENDRA O DE NUEZ

Un cuarto kilo de nueces (o almendras) se pelan y se blanquean pasándolas por agua hirviendo y sacándoles el pellejo que tienen pegado. Después se pasan por la maquinita de rallar pan. En una cacerola se rompen cinco huevos enteros, un cuarto kilo de azúcar, y se les agrega la pasta rallada de nuez (o almendras). Se revuelve bien todo y se pone a cocinar sobre la plancha o fuego lento, revolviéndolo todo con cuchara de madera hasta que se vea el fondo de la cacerola, que es cuando ya está listo.

Torta de coco y chocolate. — 1 taza manteca, 3/4 taza azúcar blanca, 1 taza azúcar morena, 3 yemas de huevo, 3 huevos completos, 2 tazas de harina, 1 cucharadita de levadura, 1 cucharadita de carbonato de soda, 1 taza de leche agria, 2 tazas de coco rallado, 4 pastillas de chocolate derretido. Bátase bien el azúcar y la manteca juntos y añádanse las tres yemas y bátase bien de nuevo y agréguese un cuarto de la cantidad de harina, bicarbonato y levadura mezclados y tamizados; añádanse los huevos enteros sin batir. Bátase bien y agréguese el resto de los ingredientes secos alternando con la leche; añádase el chocolate y el coco y hornéese en tres capas. Esta torta se conservará perfectamente por una semana.

Torta de dulce. — Se extiende el dulce sobre la masa y levántense las orillas todo alrededor. Cúbrase con una capa de masa muy delgada, en la que se hacen, de distancia en distancia, unos agujeros. Se [illegible] sobre la torta de [illegible] y se espolvorea con azúcar al sacarla del horno.

BUDIN DE CHOCOLATE

Se usa: 4 barritas de chocolate, media chaucha de vainilla, 1 litro de leche, un pan de manteca, 50 gramos de harina, 3/4 kilo de crema Chantilly. Se hierve la leche y la vainilla y se le agrega el chocolate rallado. Una vez hervido y disuelto se le agrega el azúcar, revolviendo durante unos minutos y luego se deja enfriar. En una cacerolita se disuelve la manteca sobre fuego lento, y se le agrega la harina, cuidando de no apelotonarla; después de dos minutos de cocimiento se le va agregando el chocolate que se ha preparado tibio. Se hace el caramelo en la budinera (azúcar y unas gotas de agua) y cuando está frío se vuelca la preparación en ella, y se cocina al baño-maría. Cuando está a punto se retira (debe permanecer en horno más bien fuerte durante 45 minutos) y se deja enfriar, se desmolda y se decora con la crema Chantilly.

Dulce de [illegible]. — Se cortan los [illegible], se les abre una hendija con un cortaplumas y se les quita las semillas; se tienen en agua fría un rato, luego se ponen a sancochar y al primer hervor se retiran y se dejan en agua caliente hasta que se enfríen. Se pesa la fruta y se hace un almíbar según la cantidad; cuando está a medio punto se echan los [illegible] y se dejan pasar.

Flan delicado. — 3 yemas. — 3 cucharaditas grandes de Karo o miel de caña. — 1/2 litro de leche caliente. — 1 cucharada de maizena.

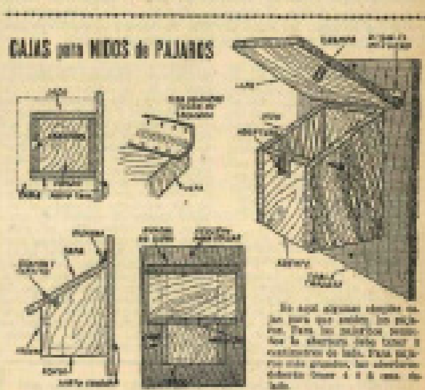
Mézclese la maizena con Karo, miel de caña o jarabe y los huevos y échese la leche caliente.

Sírvase con vainilla. Se podrá verter sobre fruta fresca o fruta guisada.

DULCE DE NARANJAS

Se rallan las cortezas con un rallador dejando las naranjas enteras; se les hace un agujerito por la parte de abajo y se pinchan con un tenedor, se echan en un recipiente de agua hirviendo durante diez minutos, se retiran, se exprimen y se ponen en agua fría hasta el día siguiente; entonces se escurren, se pesan, se ponen a cocer cubiertas de agua y con igual peso de azúcar que el peso de las naranjas, en fuego lento hasta que tomen punto.

CAJAS para NIDOS de PAJAROS



He aquí algunos ejemplos de cajas para que aniden los pájaros. Para los pajaritos pequeños la abertura debe tener 3 centímetros de lado. Para pájaros más grandes, las aberturas deberán tener 4 ó 5 cms. de lado.

TORTA RALLADA DE CHOCOLATE

Seis huevos, 180 gramos de azúcar, 100 gramos de avellanas ralladas, 100 gramos de nueces, la cáscara rallada de medio limón, 75 gramos de manteca derretida, 1 taza de fondant, 1 cuarto de kilo de dulce de leche y 2 barritas de chocolate.

Se baten los huevos con el azúcar durante 20 minutos, con un batidor de doble mango, se retira luego éste y se le agregan las avellanas, las nueces, la cáscara rallada y la manteca. Después se mezcla todo con una cuchara de madera y se pone la preparación en un molde liso enmantecado y enharinado. Se cuece en el horno suave durante 40 minutos. Luego se retira y se deja enfriar por completo. Después se corta en varias capas, que se unen luego entre sí con dulce de leche.

Se calienta el fondant agregándole un poco de agua y aún bien derretido se vierte sobre la parte superior de la torta. Alrededor se cubre con dulce de leche. Se dejan al calor las barritas de chocolate para que se ablanden un poco y después se ralla con un rallador grueso. El chocolate obtenido se lo hace pegar alrededor de la torta. La parte superior se decora a gusto, ya sea con jalea cortada con cortalegumbres o con glacé real.

Marrons glacés. — Se escogen las castañas grandes y sanas, se pelan, se ponen en un tacho y se cubren con agua fría y se dejan sobre el fuego suave hasta que rompa el hervor. Entonces se dejan sobre la plancha o un fuego lento, para que se cocinen muy lentamente.

Después que están tiernas, se sacan del agua y se pelan de su segunda envoltura. Luego se ponen en almíbar muy caliente, perfumado con vainilla, y en él se dejan reposar 24 horas.

Después de este tiempo se ponen en la boca del horno caliente, hasta que el almíbar se consuma.

Se cambian de lugar, bañando una por una de las castañas en almíbar bien espeso, y después de frías, poniéndolas otra vez en la boca del horno a fuego, a un calor muy fuerte. Este segundo almíbar se hace con "Icing sugar."

Marrons glacés. — La mayor dificultad que presenta su preparación es la de conservar enteras las castañas. Se pueden elegir las más grandes y sanas, pelarlas y cocerlas a fuego lento, cuando están cocidas, se les quita la segunda piel y se sumergen en almíbar de una densidad de quince grados aproximadamente. Se añade un poco de vainilla para darle aroma y se cubre todo con una tapadera. Al día siguiente se pone el almíbar hasta 18 grados de densidad; al tercer día se repite la operación aumentando hasta 24 grados; en el cuarto, se alcanzan los 28 grados; en el quinto, los 32, y finalmente en el sexto, los 35 grados. Dícese que la cocción no debe durar todo el día, basta calentar el almíbar y cuando alcance la densidad suficiente, se introducen las castañas, dejándolas hasta el día siguiente.

MEMBRILLOS

La carne de membrillo o mermelada se prepara de varios modos. Se les quita la piel, partes leñosas y las semillas y se ponen a cocer con un poco de agua, luego se agrega un kilo de azúcar para cada kilo de fruta, el jugo de medio limón, tres clavos de olor y un pedacito de canela, y se revuelve con la espátula hasta que se forme un puré uniforme compacto. Se sacan las especies y se coloca en tarros. Después de enfriado se cubre con papel mojado en alcohol refinado y se tapan.

Pasta de hojaldre. — Para hacer la pasta de hojaldre: una libra de harina candeal, dos huevos y un poco de sal; después de esto amasado, se extiende sobre una tabla enharinada y con el rodillo se aplana hasta dejarla de un dedo de grueso. Enseguida se ponen encima nueve onzas de mantequilla fresca y se dobla sobre ella la pasta, de manera que quede envuelta dentro de ella la mantequilla, y con el rodillo se vuelve a aplanar hasta dejarla del grueso de un centímetro y medio o dos; volviéndola otra vez a doblar y aplanar, repitiendo la operación varias veces, cuantas más mejor, dejándola por fin del grueso que convenga según lo que haya de hacerse con ella.

Torta de un huevo. — 1/4 taza mantequilla, 1/2 taza de azúcar, 1/2 taza de leche, 2 1/2 cucharaditas de levadura, 1/2 cucharadita de vainilla, 1 huevo, 1 1/2 taza harina.

Batir la mantequilla y añádase el azúcar y el huevo, bátase todo bien y añádase la leche alternándose con la harina y la levadura tamizadas juntas; póngase la esencia, vainilla y hornéese por veinticinco o treinta minutos en una vasija llana a fuego moderado.

Esta torta debe comerse mientras está fresca.

Dulce de duraznos. — (Especial). Se procura que los duraznos sean del mismo árbol y que no estén machucados, que sean de la clase que llaman de "pepa pelada" y que el carozo no sea colorado sino claro.

Se pelan de la manera siguiente: en una vasija grande se pone al fuego bastante cantidad de ceniza y agua, que esté hirviendo fuerte, y en esa especie de lejía, sin colarla, se van echando poco a poco los duraznos para que hiervan unos cuantos minutos. Enseguida se ponen en agua fría y con la mano se frotan para sacarles la pelusa; si no sale con facilidad se vuelven a poner un momento en la lejía hirviendo. Después se dejan durante veinticuatro horas en agua, cambiándola varias veces. Se cuecen, sacándolos uno por uno cuando están un poco blandos; se vuelven a dejar en agua algunas horas más. Se hace el almíbar con el mismo peso de azúcar que la fruta cruda y se ponen los duraznos cuando tenga un poco de punto, moviéndolos a fuego muy lento y sin tocarlos, solamente para cambiar los de las orillas del tacho al centro, si estos no están bien cocidos. Cuando está bien hecho, debe tener el color de un caramelo rosado claro y el almíbar bien transparente.

Bebederos de Hormigón Para Vacunos

La construcción de los bebederos debe responder a ciertas exigencias: desde luego, variables con el uso a que se destinen.

Con el bebedero se logra siempre una distribución de agua en buenas condiciones de limpieza. La construcción, en sí, además de ser resistente, durable y muy fácil de ejecutar, podrá resultar barata cuando en el campo se encuentre arena y pedregullo.

El plano que se adjunta está estudiado para ejecutarse directamente en el lugar definitivo. Sin embargo, pueden construirse bebederos más pequeños y de menor peso para luego transportarse y distribuirse independientemente, ya sólo, o en series en los distintos lugares.

Al proyectar este bebedero se ha procurado adoptar la forma más simple, contemplando, no sólo las necesidades constructivas, sino también las exigencias en cuanto a lavaje y forma del recipiente.

Los espesores están determinados de acuerdo al tamaño y a las exigencias de la impermeabilidad; habiéndose previsto además, una plataforma de hormigón de 2 m. de ancho para evitar la formación de pantanos a su alrededor.

En este proyecto se tuvo en cuenta la instalación de un alimentador automático, sistema a flotación, protegido con una chapa de hierro galvanizado.

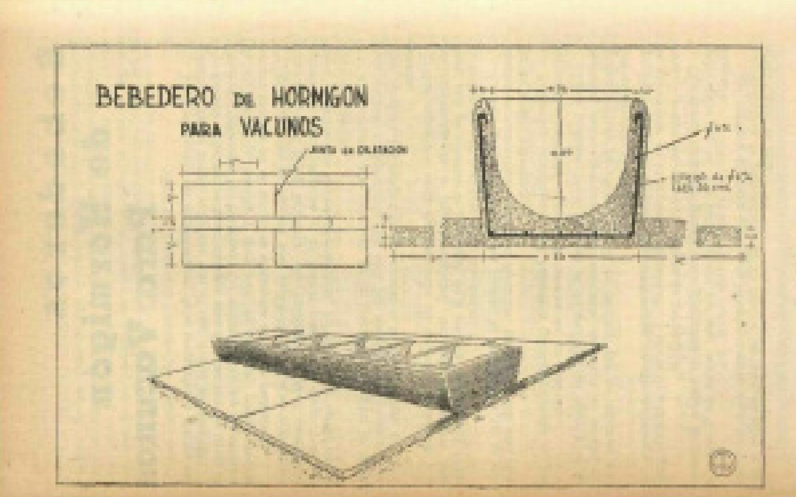
Todas las reparticiones del bebedero comunican entre sí, por un orificio existente en la parte inferior de los tabiques.

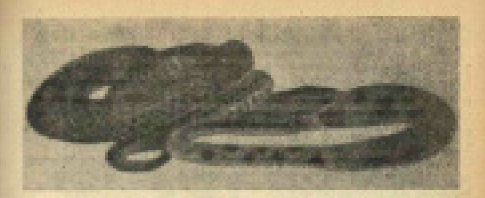
Estos orificios, como también el de entrada del agua y el de desagüe, deben preverse en el momento de hacer el molde, colocando trozos de caños o tacos de madera que se retirarán una vez endurecido el material.

El hormigón destinado a la construcción de este bebedero, debe elaborarse en la siguiente proporción: 1 parte de cemento portland: 2 partes de arena y 3 partes de pedregullo.

La arena debe ser gruesa, bien graduada y limpia. El pedregullo debe ser tal que pueda pasar por una malla de 3 cms. de diámetro.

Las varillas de hierro para este bebedero, serán de 6 m/m; las longitudinales se colocarán cada 25 cms. y las transversales o estribos cada 25 cms.


BEBEDERO DE HORMIGON
PARA VACUNOS



La "musurana" (*Pseudoboa cloelia*), culebra inofensiva, engullendo a una víbora de la cruz (*Bothrops alternata*), después de haberla vencido en porfiada lucha.

Prevención y Tratamiento De las Mordeduras de Ofidios

Por el Profesor A. FREIBERG

Los accidentes por mordeduras de víboras no tienen en nuestro país la importancia que revisten en otras naciones del continente, pero ocasionan regular número de víctimas, principalmente entre los trabajadores del campo, y por lo tanto es necesario difundir algunas nociones referentes a su prevención y tratamiento para evitar consecuencias fatales, que actualmente no deben ocurrir ya que existen medios eficaces para conjurar estos graves accidentes.

En primer lugar es necesario aclarar, que no todos los ofidios son ponzoñosos y, por el contrario, sobre un centenar de especies existentes en los países del Río de la Plata, solamente una media docena son peligrosas, siendo muchas otras culebras inofensivas y no pocas veces útiles, porque destruyen los animales roedores perjudiciales para los sembrados.

Teniendo en cuenta que suelen confundirse comúnmente, resulta útil aprender a distinguir los ofidios peligrosos de los que no lo son, no solamente para evitar el exterminio de la fauna beneficiosa en el equilibrio biológico, sino también para ahorrar, en caso de accidente, la administración de suero cuando no es necesario.

DIFERENCIAS ENTRE VIBORAS Y CULEBRAS

Resulta fácil distinguir las víboras de las culebras si se pone un poco de atención y para ello se da un cuadro comparativo ba-

sado en caracteres externos, con lo cual podrá reconocerse, en cada caso, el grupo a que pertenece el ofidio:

VÍBORAS (ponzoñosas).	CULEBRAS (inofensivas)
Cabeza triangular con el cuello muy marcado.	Cabeza ovalada sin cuello marcado.
Cabeza recubierta con escamas pequeñas y carenadas. (Fig. 2).	Cabeza recubierta con placas grandes y lisas (Fig. 1).
Ojos con pupila elíptica vertical.	Ojos con pupila circular.
Dos largos colmillos en la parte anterior de la boca.	Dientes pequeños, o colmillos, en la parte posterior de la boca.
Escamas del cuerpo carenadas.	Escamas del cuerpo lisas.
Cola corta y redonda.	Cola larga y puntiaguda.
Costumbres nocturnas.	Costumbres diurnas.

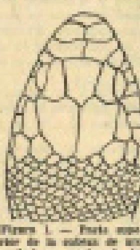
Como las características observadas aisladamente pueden tener ciertas variaciones, es conveniente, al establecer las diferencias, tomar en consideración al mismo tiempo otros aspectos para mayor seguridad.

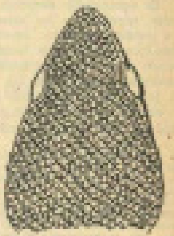
Las víboras de coral son en realidad culebras y tienen caracteres de tales, con la diferencia de que son peligrosísimas, a pesar de lo cual, por fortuna, no se registran casi accidentes. Se distinguen de las culebras inofensivas por tener anillos negros trans-

[illegible] completos alrededor del cuerpo, mientras que las no peligrosas tienen solamente el color rojo en el dorso y partes laterales, siendo en el vientre blancas.

Las boas tienen también placas pequeñas en la cabeza, pero son lisas, no poseen glándulas venenosas y prestan verdadera utilidad porque eliminan a los roedores, entre éstos a las vizcachas. Las más conocidas son las boas de las vizcacheras (Constrictor occidentalis) y la "curiyú" o boa acuática (Eunectes notaeus) con una longitud máxima de cuatro metros y medio.

Entre las especies de víboras más temibles citaremos, en primer término, la "víbora de la cruz" (Bothrops alternata), carac-


Figura 1. — Parte superior de la cabeza de una culebra, mostrando las placas grandes y lisas.


Figura 2. — Parte superior de la cabeza de una víbora con plaquitas carenadas.

terizada por tener un dibujo más o menos cruciforme en la cabeza y una serie de manchas negras semicirculares en el cuerpo; la "yarará", del mismo género (Bothrops neuwiedi meridionalis), que viven en gran parte de nuestro territorio, confundiéndose o invirtiéndose a veces sus nombres vulgares, y la víbora de cascabel, fácilmente reconocida por el hombre de campo por tener en la extremidad de la cola un sonajero o crótalo con el cual produce el ruido tan característico.

Las víboras de coral más extendidas son las especies Micrurus corallinus y M. frontalis, con amplia distribución geográfica; tienen costumbres nocturnas y su tamaño es relativamente reducido.

Merece mencionarse entre las culebras útiles, a la "musurana", de color plomizo uniforme, con reflejos violáceos y el vientre blanco y que mide hasta un metro y medio. Es enemigo mortal de la víbora de la cruz y de la cascabel, a quienes engulle después de vencerlas en una dramática lucha. Resulta lógico comprender

la necesidad de proteger a esta especie, máxime si se piensa que cada una hace desaparecer alrededor de 20 víboras por año de las temibles especies citadas.

TRATAMIENTO DE LAS MORDEDURAS

Cuando se registra un accidente ofídico es necesario establecer si la causante de la mordedura es una víbora ponzoñosa. En caso afirmativo debe procederse, sin pérdida de tiempo, a la inyección de la antitoxina ofídica polivalente que fabrica el Instituto Bacteriológico de la Dirección Nacional de Salud Pública, único procedimiento eficaz para evitar los temibles efectos de la ponzoña.

Es aconsejable desechar, por ineficaces y a menudo perjudiciales, algunos de los tratamientos aconsejados por la terapéutica popular, como ser: inyecciones de permanganato, ligadura de miembros, quemar las heridas, aunque es conveniente la desinfección de la mordedura con una solución antiséptica para evitar infecciones secundarias. (1)

Producido el accidente causado por algunas de las especies de víboras anteriormente mencionadas, debe aplicarse lo antes posible una inyección que contenga como mínimo 20 c. c. del suero

---

(1) En el ejército británico se ha adoptado, sin embargo, para las tropas que operan en algunas regiones de la selva, especialmente en la India, un aparato que aprieta fuertemente la parte superior del miembro afectado, es decir, arriba de la herida, impidiendo momentáneamente la circulación, al mismo tiempo que con otro aparato, también inventado para el caso, se succiona la sangre de la mordedura. Esto, claro está, sin perjuicio de la correspondiente inyección antiofídica, que es realmente el único procedimiento científico y eficaz o para suplir en lo posible sus efectos, cuando no la hubiera.

CAYÓ PIEDRA!!

EL ENEMIGO DESTRUCTOR SIEMPRE TEMIDO POR LOS AGRICULTORES



ASEGURE SUS SEMENTERAS CONTRA

GRANIZO

Y NO PERDERA SU COSECHA



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AGENCIAS EN TODO EL PAIS

antiofídico, por vía subcutánea, es decir, debajo de la piel, en los lugares de abundante tejido subcutáneo, por ejemplo: cara externa de los muslos o debajo del ángulo de los omoplatos cuando es de poca importancia. Si no es suficiente, se repetirá la dosis hasta alejar el peligro. En casos graves la aplicación se efectuará por vía endovenosa, permitiendo de esa manera que el suero actúe directamente en la sangre. Sin embargo, en estas circunstancias, por revestir serio peligro para el paciente, es conveniente recurrir al servicio de un médico.

La antitoxina ofídica fabricada por el Instituto Bacteriológico no tiene efecto en los casos de mordedura de la víbora de coral.

Si la serpiente del accidente es una culebra no ponzoñosa, bastará una desinfección común de la herida y vendaje subsiguiente. En caso de no conocerse si la serpiente es o no venenosa, puede inyectarse el suero, para dar por terminada la cuestión si no aparecen síntomas.

No por ser demasiado conocida la recomendación, está demás decir que la mejor forma de prevenir o evitar los accidentes ofídicos consiste en el uso de botas de cuero, que las víboras no pueden atravesar con los dientes, con lo cual se evitaría un buen número de casos, pues las estadísticas señalan un 70 % de las mordeduras que se producen en las extremidades inferiores.

El Maní Debe Merecer Mayor Atención de Nuestros Agricultores

Por el Ing. Agr. Juan Gualberto Dellazoppa

Normas generales para el cultivo de esta rica oleaginosa. — Rendimiento en granos y en forraje por hectárea, preparación de la tierra, época y métodos de la siembra, variedades, cuidados culturales, cosecha, trilla, etc.

IMPORTANCIA DENTRO DE NUESTRA AGRICULTURA

Después del girasol es el maní la planta oleaginosa que más se cultiva en el país para la elaboración de aceites comestibles, pero aún no se le dedica una extensión adecuada. Se planta principalmente en la región del centro y Norte del país, por las condiciones climatéricas y la constitución liviana de sus tierras, tratándose de un cultivo que puede adquirir gran importancia porque tiene una demanda segura y precios remuneradores por la cantidad y calidad de aceite que proporciona. En el grano descascarado el porcentaje de aceite es de 45 a 50 %.

RENDIMIENTO POR HECTAREA

Puede decirse que oscila entre 1.000 y 1.800 kilogramos por hectárea, a esto hay que agregarle el rendimiento en ramas, que es de unos 3.000 kilogramos por hectárea y que constituyen un forraje de muy buen valor alimenticio. Este forraje se vende en plaza con el nombre de "heno de maní".

GENERALIDADES SOBRE SU CULTIVO

En nuestro país el cultivo del maní se realiza solamente con dos finalidades: producción de materia prima para las fábricas de aceites y producción de granos para el consumo directo, una vez tostados.

Debe ser tenido en cuenta el alto valor nutritivo de la planta y principalmente de la planta y ramas, por lo cual en otros países se le da gran importancia para la alimentación de animales.

Experiencias sobre alimentación realizadas en Norte América para el engorde de cerdos, han puesto de manifiesto la gran importancia que puede tener para esta finalidad.

Se realizaron experiencias iguales con maíz y maní, correspondiendo entre los aumentos y teniendo mayor a los cerdos alimentados con maní, aunque el producto fué algo inferior.

PAPIER - MACHE MEJORADO CON ALUMBRE

CUANDO experimente con *papier-maché*, el cual está constituído por una pasta de papel de diario, goma y un poco de yeso mate, usted encontrará que la excesiva disminución o contracción podrá ser salvada agregando a la mezcla un poco de solución de alumbre. La solución fué hecha disolviendo alumbre en agua.

En nuestro país, hasta que no se intensifique mucho más la explotación granjera, difícilmente resultará recomendable el cultivo del maní con la única finalidad de servir de alimento a los animales. [illegible] para el cosechar el grano, es muy importante tener en cuenta que la planta, que aún se conserva algo verde, constituye un heno cuyo valor forrajero es comparable al del trébol, y sólo algo inferior al de alfalfa, por lo cual se tratará de aprovecharlo al máximo, evitando pérdidas de hojas y que las lluvias sufran el efecto de las heladas si quedan mucho tiempo extendidas en el campo.

PREPARACION DE LA TIERRA Y SIEMBRA

Las tierras arenosas calificadas de livianas, son las que más le convienen al maní, siempre que contengan suficiente cantidad de humus y no se trate de suelos muy pobres.

Por dos motivos resulta fundamental realizar el cultivo en tierras sueltas:

1) Por la característica de su flor que una vez fecundada, se inclina penetrando en el suelo y allí forma el fruto bajo tierra.

2) Porque en tierras compactas se dificulta mucho la cosecha por realizarse en otoño y si éste se presenta lluvioso, puede ocasionar la pérdida de gran cantidad de frutos que se pudren o comienzan a germinar.

BASE FLOTANTE

Durante la guerra del Pacífico, terminada el año pasado, la marina norteamericana se sirvió de una de las más extraordinarias [illegible] que haya sido empleado en el curso de la contienda. Se trata de una base flotante de suministros que seguía a la flota en sus operaciones. Esta base [illegible] dique de carena, talleres de reparaciones, depósitos, [illegible] y hospitales para una población de [illegible] almas. Durante las operaciones contra Iwo-Jima, por ejemplo, dicha base llevaba suficiente cantidad de municiones para abastecer a [illegible], las ropas necesarias para vestir a 1.500.000 personas y los depósitos alimenticios que habrían bastado para satisfacer las necesidades de una ciudad del tamaño de Montevideo, [illegible] durante un mes.

Se comprenderá que también es de gran importancia para este cultivo que la tierra tenga una preparación esmerada, para lo cual se le ara por lo menos una arada al comenzar el invierno y otra en la primavera, poco antes de empezar la siembra.

METODOS DE SIEMBRA

La siembra puede realizarse a máquina o a mano. En general, como las extensiones que aquí se cultivan no son muy grandes, se realiza la siembra a mano. Por esto, lo práctico corriente acostumbrado es que se haga un surquito, después de arar la tierra bien preparada, en el cual se va depositando la semilla. La separación de estos surcos es de [illegible] centímetros y sobre el surco o línea, de [illegible] centímetros. La semilla puede sembrarse con cáscara o sin ella; en la primera forma se llega a emplear entre [illegible] y [illegible] kilogramos por hectárea y descascarada de [illegible] a [illegible] kilogramos por hectárea. Todo depende del tamaño y germinación de la semilla. Muchos agricultores prefieren emplearlo descascarado para obtener mayor uniformidad en la germinación y el cultivo. En caso de emplearlo con cáscara, antes de sembrarlo convendrá ponerlo en remojo uno o dos días.

VARIEDADES

Se clasifican corrientemente en dos grupos: asiático y africano. Al primer grupo corresponde el maní de grano chico y planta erecta, recomendable para la industrialización. El tipo más representativo en el país es el blanco chico, de [illegible].

El otro grupo es de talla rastrera y fruto grande, preferido para la alimentación humana. Su porte rastrero dificulta los trabajos de cultivo.

EPOCA DE SIEMBRA

Debe realizarse a principios de primavera, cuando haya desaparecido el peligro de las heladas y

no conviene dilatarla demasiado para evitar que posibles períodos de sequía al comienzo del verano, sorprendan a la planta poco desarrollada y luego se prolongue la madurez con lo cual puede perjudicarse el producto con las lluvias de otoño.

CUIDADOS DEL CULTIVO

Es de gran importancia mantener el suelo libre de yuyos, para lo cual, en extensiones algo grandes, se emplearán las carpidoras de mula toda vez que sea necesario y en el período final hay que darle por lo menos una aporcada, pues ya se ha dicho que es fundamental mantener la tierra bien mullida en el momento de la floración. En extensiones chicas todos los trabajos se realizan a mano.

COSECHA Y TRILLA

El momento oportuno de cosechar es cuando las plantas se ponen amarillas y se puede observar que los frutos están maduros. Cuando, de acuerdo con la extensión, la cosecha se realizará a azada o con el arado. Una vez arrancadas las plantas se sacuden un poco de las raíces y se deben orear sobre el mismo terreno durante dos o tres días, procediéndose entonces a emparvarlas con las espigas para adentro.

La trilla o "desgranado" consiste en separar las semillas de las plantas. Se hace casi siempre a mano, aunque ya existen máquinas especialmente construidas que trabajan con buen resultado, siendo necesario su empleo tratándose de cantidades de importancia. Cuando se trilla de la parva el producto está en buenas condiciones para ser embolsado directamente, pero si es recién cosechado habrá que extender los capítulos para que se sequen y puedan ser embolsados sin peligro.

Ya hemos dicho que las ramas constituyen un valioso alimento, por el cual puede obtenerse un buen pasto, se guardarán en parvas o enfardadas.

Ubicación y Distribución de las Poblaciones en la Estancia

Por el Ing. HECTOR R. TAVOLARA

En un establecimiento que ya está en funcionamiento, es facultativo del hacendado invertir parte de sus rentas, en construcciones más o menos costosas, pero para el que se va a iniciar, el problema es muy distinto desde el momento que cuanto más se gaste en "ladrillos" menos capital quedará para poder "poblar" el campo con buen ganado.

En otras palabras, cuanto más capital fundiario se invierta, mayor también deberá reducirse el capital circulante para mantener el buen equilibrio indispensable al buen desarrollo del negocio.

Lo anteriormente expuesto, no quiere decir que en la estancia moderna se pueda trabajar bien sin las indispensables comodidades, sino, por el contrario, lo fundamental para lograr una buena explotación son las adecuadas instalaciones.

Quiero hacer notar solamente, que si el establecimiento no puede tener galpones e instalaciones de alto precio, en cambio los puede y debe tener de material más económico.

UBICACION DEL CASCO DE LA ESTANCIA

Deberá ubicarse en la parte más céntrica del campo, siempre que las aptitudes del terreno lo permitan. La situación en el centro facilita la vigilancia y disminuye las distancias a todos los extremos del predio, pudiéndose hacer todos los trabajos inherentes a la cría y engorde de ganado, con más facilidad y rapidez. Factores ambos que representan al cabo del año, trabajo mejor realizado y muchos pesos ahorrados.

Es preferible gastar algo más al principio, ya sea dotar al lugar elegido de aguada artificial o aptitudes especiales, antes que ubicar mal la estancia y tener que cambiarla en el futuro.

La pequeña cantidad que se pueda ahorrar al principio por no contemplar la adecuada ubicación puede costar muchos pesos anuales, pesos que se perderán por varios conceptos: mayor número de jornales, más recorrido de la hacienda, etc., etc.

Con esto no dejo de reconocer que si el lugar más céntrico no se presta, por ser bañado, bajo, muy alto y pedregoso, o por ser zona rodeada de arroyos y zanjas que en época de lluvias aíslan con frecuencia el casco, se puede ubicar las poblaciones en otra zona.

Se deberá siempre pensar mucho antes de iniciar las instalaciones sobre las ventajas e inconvenientes de la ubicación y luego, volverlo a pensar, antes de decidirse por tal o cual lugar.

PLANO GENERAL

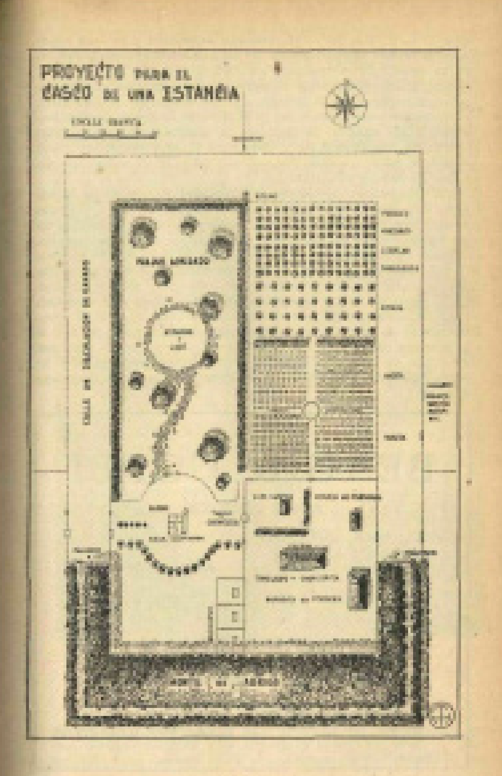
Elegido el lugar que ocupará la estancia, se estudia bien la distribución de cada una de las instalaciones, siendo preferible hacer en el papel uno o más croquis hasta encontrar la mejor disposición.

Como regla general se tendrá en cuenta para la distribución de cada dependencia, las necesidades que debe llenar en la actualidad, como así mismo, las ampliaciones imprescindibles en el futuro.

Otra faz que no se debe descuidar, es la fácil vigilancia, por el estanciero o encargado, de todas las poblaciones; para ello, es necesario distribuirlas de tal forma que desde la casa principal se dominen los galpones, piezas de peones, corrales, casa del capataz, etc.

En el plano adjunto, cuyos detalles principales se comentan más adelante, se han tenido en cuenta además otros interesantes puntos, como ser:

A. Montes de abrigo. — La finalidad de este monte es resguardar a todas las instalaciones de los vientos fríos de los sec-


PROYECTO PARA EL
CASCO DE UNA ESTANCIA

tores S. E., S., y S. W. — La ejecución es sencilla y se debe hacer antes de iniciar la construcción en sus proximidades [illegible] de un bosque que se oponga a los vientos tres una barrera [illegible] [illegible] [illegible] la capa de [illegible] más altos; [illegible] para proyectarlos a la distancia de 15 a 20 veces la altura del monte. Tiene además, la facilidad de suministrar [illegible] para construcciones económicas y leña para el establecimiento, como asimismo, poder guarecer las majadas en caso de temporales en época de esquila o parición.

B) *Poblaciones.* — Según la capacidad económica de la explotación, éstas se harán de material, de terrón u otro elemento constructivo económico. El estudio en particular de cada una de las construcciones no se detalla aquí, por ser motivo de consideraciones especiales según las necesidades de cada establecimiento.

C) *Huerta y Frutales.* — En toda estancia debe existir el lugar dedicado a cultivos hortícolas de estación y árboles frutales. En el plano se dedica una conveniente área para esta finalidad. Para pequeñas estancias y cuando resulte muy oneroso el mantenimiento de esta superficie, se puede destinar parte de ella a la siembra de alfalfa, obteniéndose así, forraje verde para los cerdos que se tienen en encierro. Otra solución, sería ampliar la parte destinada a frutales, en detrimento de la parte destinada a huerta.



Perspectiva de "Casco de Estancia"
según dibujo de A. [illegible]

14 *Gallineros.* — Éstos se consideran solamente para el caso de que el estanciero desee tener planteles de aves de raza, ya que, siempre resultará más económica la cría de aves en libertad. Con todo, deberán existir separaciones para el cebado de po-

SEÑOR AGRICULTOR:

LOS FERROCARRILES DEL ESTADO LE INFORMAN

QUE *usted puede disponer de nuestros galpones en las Estaciones para almacenaje de sus granos.*

QUE *usted puede negociar su cosecha en galpón y obtener* CREDITOS *con la intervención de la Sección Graneros Oficiales del Banco de la República.*

QUE *usted puede gozar de tarifas módicas en el transporte de semillas que le venda el Servicio Oficial de Distribución de Semillas.*

QUE *usted puede obtener* ***REBAJA DE 50 %*** *en el flete de sus* ***MAQUINARIAS AGRICOLAS,*** *nuevas o usadas, y tarifa especial para transporte de animales de trabajo y de producción lechera.*

QUE *el transporte por Ferrocarril representa para usted* SEGURIDAD Y ECONOMIA.

QUE *usted puede contribuir al mejoramiento de los Servicios Ferroviarios en forma directa, aportando sus cargas y así gozar de mayores beneficios en la explotación a que usted dedica sus nobles esfuerzos.*

SEÑOR AGRICULTOR: Utilice los Servicios Ferroviarios para sus Cargas y Encomiendas

EL SEÑOR JEFE DE ESTACION ES EL SECRETARIO DE LA COMISION DE FOMENTO LOCAL

No olvide que los Ferrocarriles del Estado

ES UN INSTITUTO DEL ESTADO AL SERVICIO DE LOS INTERESES GENERALES DEL PAIS

tos y gallinas dedicadas al consumo inmediato del establecimiento.

6º *Parque apaisado.* — Se ha previsto el lugar para su ubicación, considerando que tanto el propietario y familia como el personal deben tener a su alcance un lugar propicio para el recreo y expansión espiritual, ambas cosas imprescindibles en el campo para hacer la vida menos monótona y triste. En este espacio, se pondrán núcleos de árboles indígenas o exóticos, dispuestos en tal forma, que los distintos matices del follaje característico de cada especie produzca una buena impresión visual. En los espacios libres se colocarán juegos y pasatiempos para chicos y grandes, como ser: hamacas, sube y baja, canchas de bochas, etc.

7º *Molino.* — Su ubicación será siempre cuestión de un cálculo prolijo. Hay que tener en cuenta que para aprovechar su máximo de rendimiento, debe instalarse fuera del cono de protección del monte de abrigo. Es preferible gastar más en cañería que ubicar mal el molino, sobre todo teniendo en cuenta que la

estancia debe tener agua en abundancia en todas sus dependencias. Para ello, el molino deberá aprovechar al máximo todas las corrientes de aire. Atendiendo esta necesidad es que se prevé también en este plano la ubicación de un tanque de agua para el aprovisionamiento de las poblaciones, como asimismo, un tanque australiano en la huerta. Este último tendrá la finalidad de almacenar el agua indispensable para cargar los baños de ganado mayor y menor, y atender el riego de los cultivos en caso de sequías. Este molino puede abastecer también uno o más bebederos.

(l) *Alambrados.* — Serán de ley en todo el perímetro del casco. De ser posible, la parte destinada a huerta y frutales se cercará con alambre tejido para alejar gallinas y liebres.

Todas las porteras serán bien construidas y fuertes. En la entrada principal, se construirá un "mata burros" para entrada y salida de automóviles, eliminando así la incomodidad de abrir y cerrar porteras. En el caso particular del estudio de este plano, se ha previsto una calle de 20 mts. de ancho rodeando todo el casco de la estancia. Este camino servirá para la circulación del ganado entre uno y otro potrero sin tener que pasar por los potreros intermedios. Podrá usarse también como piquete para el caballo de "recogida" o "mochero" y también, para aislamiento eventual de animales enfermos.

Ing. Héctor S. Tavolara.
Inspector Técnico.

La Bomba Atómica

Y la Energía Encerrada en la Materia

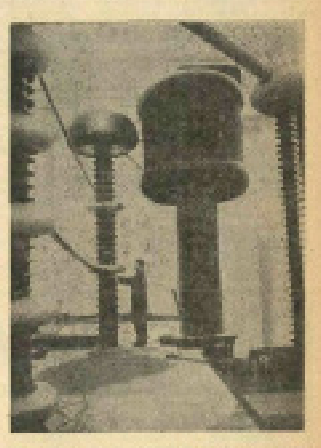
☆

Algo tan terrible para la guerra como beneficioso para la paz

☆

Por
Carlos Bliben
Flores

☆



Vista parcial de un aparato de la Universidad de Cambridge (Inglaterra) destinado a aumentar eléctricamente la velocidad de las partículas con que se bombardean los átomos, a fin de que tengan la fuerza necesaria para producir transmutaciones, es decir, para cambiar un cuerpo en otro, como los alquimistas querían convertir el plomo en oro. Siendo ésta nada más que una parte de la instalación, podrá pensarse en el tamaño de la misma, tomando como punto de comparación el del hombre que aparece en la figura

De ninguna de las armas de guerra que hayan aparecido en esta conflagración en su último ciclo, se habló tanto como de la bomba atómica: ninguna despertó tanto interés el espectativa y esto es debido a que no sólo se trata del medio de destrucción más poderoso que jamás haya existido sino que también representa quizá el más grandioso invento que la Ciencia haya alcanzado.

El poder inmenso de esta bomba lo apreciamos pensando que bastaron nada más que dos de ellas para terminar con una guerra sangrienta con un país tan decidido y organizado en la lucha, guerra que se creía que todavía iba a durar mucho tiempo y que, al contrario, terminó en cuanto el Japón pudo darse cuenta de la potencia inmensa vista de esta bomba. Cuando se también la responsabilidad de un dueño de tan tremenda arma de destrucción; terrible es imaginar que alguna nación un día tenga con malvados mismos de dominar el mundo

recurriendo a los [illegible], y pensando en ello, [illegible] todos por que [illegible] tragedia no llegue nunca a alcanzarnos; pero, [illegible] a los nombres [illegible], el [illegible] por otra parte, la [illegible] de [illegible] de propiedad para todos el día —que no parece muy lejano— en que esa fuerza que destruyó [illegible] en el Japón, pueda ser empleada para beneficio de la humanidad, que aprovechará entonces la cantidad enorme de energía que está encerrada en la materia, es decir en todas las cosas.

LA UTILIZACION
DE LA ENERGIA

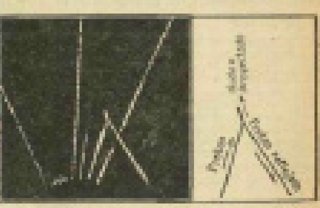
Todas las cosas están formadas por átomos que encierran, dentro de sí, cantidades enormes de energía que hasta ahora, el hombre no había sabido utilizar. La situación nuestra puede compararse con la de un pueblo salvaje que viviese junto a una enorme catarata, sin aprovechar la fuerza de la caída de tanta agua; pero un día, unos hombres llegarían

a tener el [illegible] para mover con la fuerza de esa agua [illegible] y turbinas, produciendo con ello electricidad, y esa fuerza eléctrica les [illegible] prácticamente gratis [illegible] sus casas, mover sus máquinas y hasta cultivar sus campos y mover toda la maquinaria que quisieran, pues todo ello funcionaría impulsado por la fuerza de esa agua que antes no habían sabido aprovechar. Así también nosotros hemos vivido hasta ahora sin poder utilizar esa fuerza inmensa, [illegible], que hay en los átomos que forman todas las cosas; pero ya se ha encontrado la forma de aprovecharla y llegará el día en que podamos emplearla cómodamente en beneficio de nuestra comodidad y bienestar.

Para citar un ejemplo, para cortar un árbol, para hacer cualquier cosa que precise el empleo de la fuerza, el hombre que no utiliza más que su fuerza personal, que trabaja [illegible] con sus brazos, puede precisar muy poco con mucho trabajo, si [illegible] para [illegible] su arado y utilizar la fuerza de esos

animales, producirá mucho más pero tendrá que hacer otros gastos, por lo menos destinando una parte de su cosecha al sustento de esos animales para que tengan el alimento que les dará vida y fuerzas para trabajar. Si gasta su dinero en comprar un tractor, cultivará más rápidamente, podrá trabajar en una extensión mayor, porque el tractor tiene mayor fuerza, pero tendrá que gastar dinero en adquirir la nafta, en la cual está concentrada la energía que hace mover el tractor. Siempre tiene que gastar para adquirir una fuerza que cuesta dinero... y, sin embargo, cantidades enormes de energía están en todas partes alrededor suyo y si pudiera utilizar nada más que la que está encerrada en un grano de arena, tendría más que lo suficiente para toda su explotación. ¡Gratis!

Esta energía, por ahora no es aprovechada en forma completa. Mucha queda sin utilizar en este caso, según puede pensarse, a pesar de estar mencionados ya acerca los detalles de la bomba atómica. Eso que destruye ciudades no es nada más que una parte —muy pequeña— de esa enorme energía de la materia, y si ésta pudiera ser aprovechada, los biólogos, se calcula que la energía encerrada nada más que en un gramo de cualquier cosa (y esto es muy curioso) pero no importaría que el gramo fuese de arena o de diamante bastaría para producir toda la energía que pudieran consumir mil hombres durante toda su vida!



Es imposible ver los átomos y puede asegurarse que siempre lo será, porque la luz resulta algo demasiado grueso para permitir apreciar con ella una arquitectura tan delicada como la de los átomos; pero, en cambio, es posible ver y fotografiar las huellas marcadas, no sólo por los átomos, sino también por las partículas con las que se los bombardea para operar desintegraciones y transmutaciones del tipo de las que ocurren en la bomba atómica. La huella fotografiada está marcada por una fila de vapor de agua condensado, o sea de niebla, que sólo dura un brevísimo instante, por lo que debe ser fotografiada muy rápidamente. Muchas partículas con las que se bombardean los gases recorren largo trayecto sin chocar con ningún núcleo, y aparecen en la figura como líneas rectas. Cuando se encuentran un núcleo en su camino, el núcleo bombardeado en otro cuerpo lo simplemente desplazado por el choque marca una trayectoria corta, porque recibe menor velocidad, mientras que la otra línea larga indica el trayecto de una partícula liviana, más rápida.

LO QUE PUEDE EL URANIO

Esta cantidad enorme, que parece fantástica, está lejana utilizando la-da la energía de la materia; pero, por ahora, no se trata de lo tan lejos y sólo se aprovecha, según parece a pesar del secreto mantenido, una cantidad mucho menor, aunque nada despreciable. En esta bomba se utilizó el uranio, un metal bastante caro y da gran cantidad, y sus átomos, al partirse en trozos produjeron el calor que destruyó ciudades... pero se calcula que cada gramo de uranio, nada más que un gramo, produjo en esta bomba tanta energía como 15 toneladas y media de carbón.

De este modo puede apreciarse bien la maravilla que alcanzaron los descubridores de la bomba atómica y se ve bien claro por qué este descubrimiento se ha considerado como más

que sirve nada más que para la guerra, sino que se espera de él resultados benéficos para la paz. El hombre hizo un gran progreso cuando aprendió a utilizar el carbón y la leña para mover sus máquinas a vapor; siguió a ese progreso el de utilizar las caídas de agua para producir electricidad y [illegible]. [illegible] cuando aprendió a quemar la nafta dentro de los motores, en los cilindros de los automóviles y de otras máquinas basadas en el mismo principio, alcanzó otro escalón en su afán de aprovechar las fuentes de energía y ponerlas a su servicio... pero este último paso representa mucho más y no será necesario insistir hablando de los beneficios que reportará porque, abaratando la energía, se abaratará el costo de todo lo que se hace con el trabajo de las máquinas.

Cuando esto se perfeccione, no será necesario utilizar [illegible] ni el [illegible]. Ello dará servicio en muchos campos, y a medida que la ciencia progrese, mayor será el número de los que puedan ser utilizados y ya, a tan poco tiempo del descubrimiento, se habla, por lo pronto, de utilizar como fuerza de empuje el [illegible].

¿QUE SON LOS ATOMOS?

Hemos estado hablando de átomos y vale la pena decir en pocas palabras lo que son.

Llamamos "átomos" a las partículas más pequeñas que pueden haber de cada "cuerpo simple" como el hierro, azufre, etc. y estos son pequeñísimos, tanto que, siendo el átomo del uranio, ya nombrado, el más grande de todos, habría que poner alineados de cien millones de ellos en hilera para formar un milímetro. El átomo de hidrógeno, el más pequeño, es dos veces y media más chico.

Los sabios han averiguado que estos átomos tienen en su centro una partícula muy pequeña que, sin embargo, [illegible] el átomo, [illegible] es por lo menos 10.000 veces más pequeña. En [illegible] lo que llamamos "núcleo" del átomo, [illegible] "electrones" que son la electricidad que todos conocemos. Cuando por un cable eléctrico pasa la corriente, lo que pasa es una corriente de electrones que saltan de un átomo a otro.

Lo que en este caso nos interesa es el núcleo del átomo que, cuando se quiebra, produce una gran cantidad de energía, cosa que se supo y pudo calcularse por primera vez en la práctica cuando se [illegible]; pero sin embargo, el primer cuerpo cuyo átomo se rompe que se conoció fué el mismo uranio que se empleado en la bomba atómica.

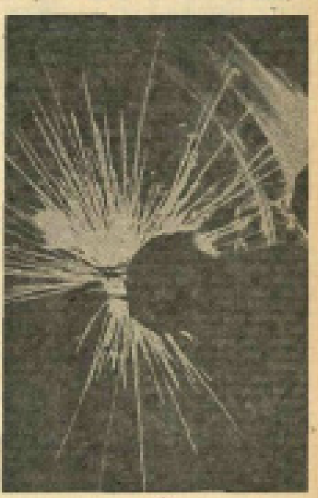
LA RADIOACTIVIDAD

Un pedazo de uranio dejado junto a una placa fotográfica en la os-

actividad, la impresiona como si hubiera emitido luz y esto junto con otras propiedades hicieron ver que ella el uranio parecía algo [illegible] -cido con los otros cuerpos conocidos. Igualmente se encontró otro cuerpo, el torio, y los esposos Curie descubrieron dos cuerpos nuevos, el polonio (llamado así en honor a la patria de la señora Curie) y el radio que son ambos mucho más activos que los otros, especialmente el radio. El cuerpo nuevo radioactivo descubierto fué el actinio.

Como se ve, son varios los cuerpos llamados radioactivos, que "emanan" algo capaz de impresionar la placa fotográfica, y de otras cosas que no podemos aquí enumerar; pero ¿de dónde sacan esos cuerpos la energía necesaria para producir este [illegible] de las impresiones la placa? La respuesta fue que esa energía se produce al romperse los átomos de esos cuerpos.

Los sabios pudieron [illegible] que hay muchos cuerpos radioactivos y se calculó cuánto tiempo tardan sus átomos en romperse; y se averiguó también que [illegible] sus resultados de [illegible] millones de años, que es [illegible] cómo se produce el gas helio, con que se inflan los globos dirigibles.



Vemos aquí los efectos de un bombardeo atómico a un cuerpo sólido, del cual salen proyectadas partículas de las que los átomos estaban compuestos. Es esta una visión en miniatura e incomparablemente más débil de lo que ocurre al estallar una bomba atómica.

MUCHOS MILLONES DE AÑOS

El torio se destruye más, como vimos, pero tan lentamente, que para que una cantidad de ese cuerpo quede reducida a la mitad, se precisan nada menos que trece mil millones de años. Lo mismo sucede con el uranio en más de mil millones de años, mientras que el radio lo hace en dos mil años, es decir en un tiempo mucho más breve. Otros se destruyen tan rápidamente que [illegible] de un minuto; pero está claro que, dejando un poco tiempo, en [illegible] radioactivo que se tiempo [illegible] se destruyen, de modo que no se podrían juntar grandes cantidades de ellos.

Todas estas formas de núcleos de átomos tienen la particularidad de producirse solos y tanto si se enfriara el cuerpo como se calentase o se le haga intervenir en reacciones químicas, no se podía volver más rápida ni más lenta la desintegración; pasaron años sin que se consiguiera esto, pese a que los sabios se empeñaban buscando; pero al fin se consiguió la solución, que se explicará en su lugar: se consiguió que el uranio apresurara su desintegración, que aquello que sucede en el estado natural de las cosas en miles de millones de años, ocurriera en un breve instante, en forma todavía más energética, con el estallido de la bomba atómica.

ROMPIENDO ATOMOS ARTIFICIALMENTE

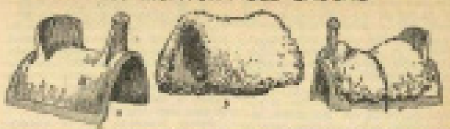
Pero antes de eso ya se habían roto los átomos artificialmente. La forma encontrada fué en realidad tan sencilla de explicar... que es la misma que usamos nosotros para romper cualquier cosa; pero, en este caso tiene algo de especial.

Cuando queremos romper una ventana, una manera muy práctica de hacerlo es pegarle un martillazo... ¡Habrá que hacer lo mismo con los átomos!... pero ¿cómo? No se podía usar nada parecido a un martillo, pero, en cambio, sí podría usar algo parecido a una bala, y si es que romper ventanas a balazos tendría sus grandes dificultades, sobre todo si nos fuera imposible tomar la puntería...?

Los átomos, como dijimos, tienen un núcleo pequeñísimo, mucho más pequeño que todo el átomo, y es en este núcleo que hay que acertar con el golpe para romperlo ¿dónde se le podrá pegar? Afortunadamente existen proyectiles suficientemente pequeños para penetrar en el interior del átomo, atravesando la capa de electrones que rodean al núcleo y dar en él un golpe capaz de quebrarlo. Estos proyectiles son partes del núcleo mismo, entre los que están los llamados "protones" que cuando están solos, son ellos mismos núcleos del gas hidrógeno, el más liviano de todos; hay también otras partículas muy pequeñas, entre las que deben destacarse los "neutrones", porque para el caso tienen la más alta importancia.

El protón no sirve bien porque, por motivos eléctricos, es rechazado por el núcleo, y bombardeando núcleos con estos corpúsculos que [illegible] se desvían rechazados [illegible], no sería nada práctico porque contra tales proyectiles los núcleos tienen una coraza natural; pero los neutrones no están en ese caso, no tienen carga eléctrica y por ello siguen en línea recta su camino y, si por casualidad delante de ellos está un núcleo de átomo, no dejan de pegarle y lo rompen. Tienen muchas más probabilidades de pegarle que los otros. También es posible sacar algún partido más de estos protones aunque requieren pegar al blanco que se busca, como ellos tienen carga eléctrica, es posible impulsarlos con una fuerza eléctrica, su velocidad para que lleven tanta [illegible] que, no sólo su golpe será más violento, sino que también se resistirán a cambiar de dirección, del mismo modo que una piedra lanzada con la mano se desvía mucho por su peso

LA MONTURA DEL CAUCHO



[illegible]

[illegible]

SE BUSCA UNA SOLUCIÓN

[illegible]

MUCHAS TONELADAS PARA GASTAR POCOS KILOS

[illegible]

los núcleos de átomos haciéndolos estallar, con lo que se producirían nuevos neutrones que harían estallar nuevos átomos. Muchos neutrones se escaparían, sobre todo al salir en dirección a la parte de afuera de la bolita, pero los que quedaran para obtener bastarían para mantener la descomposición.

Calculó también [illegible] que si rodeaba esa bolita con una gruesa capa de plomo, metal que haría estallar muchos neutrones para obtener, bastaría con nada más que 10 toneladas de óxido de uranio, y entendió también la forma como sería posible evitar una explosión: la bolita se calentaría solamente, sin llegar a estallar, y tal bolita podría ser usada en una caldera para evaporar agua y hacer funcionar una máquina a vapor sin necesidad de combustible, y podría funcionar durante muchísimo tiempo sin gastar nada más que cantidades muy pequeñas de uranio. Es difícil que así sólo se pueda aprovechar nada más que una parte pequeña de la energía contenida en los átomos, y aun todo se calculó que con cinco kilos de uranio por viaje, podría el gran vapor de pasajeros llamado "Normandie" reemplazar las siete u ocho mil toneladas de petróleo que gastaba para el recorrido de ida y vuelta entre América y Europa. En lugar de cargar miles de petróleo, bastaría con una cantidad de uranio que cualquiera podría llevar en el bolsillo.

EN LA GUERRA Y EN LA PAZ

Estos fueron programas de tiempo de paz; pero llegada la guerra, los sabios se empeñaron en conseguir todo lo contrario: sabían haberse logrado que la rotura de los átomos se produjera poco a poco, para poder servir como "fuente de energía [illegible]", sabían que desde ese momento buscaron la manera de hacerla repentina para que tuviera su mayor fuerza destructiva, y los métodos por los cuales lo hicieron los guardaron en el más reservado secreto.

Parece indudable que la materia usada es el uranio, y los grandes estragos de este metal lo confirman; pero nadie sabe qué es lo que se hizo. Como hay por lo menos dos clases de átomos de uranio distintos, supongo alguien que se trabajó nada más que con una clase de átomos más propensa a estallar que los otros; suponen también otros [illegible] que el uranio pueda ser previamente convertido en otro cuerpo capaz de estallar [illegible]; pero todo eso no son suposiciones.

De todos modos, para las esperanzas de la paz, más importante que la forma de hacer un arma mortífera, es lo que hemos dicho sobre la forma que se había proyectado de utilizar para algo útil, la cantidad enorme de energía que encierra la materia y dé dado para la desintegración de esta materia. Tiempos mejores en que el hombre no tenga que sacrificarse tanto con la fuerza de sus músculos, en que todos los trabajos sean fácilmente hechos con máquinas cuyo funcionamiento sea baratísimo y se llegará al ideal de que a ningún hombre le falte nada de lo necesario para llevar una vida cómoda.

CARLOS BÉLXIER FLORES.

Fragmento de Una Vida y Una Vida Misma

Para el Almanaque del Banco de Seguros del Estado, [illegible]

Por [illegible]

[illegible]

[illegible]

NUDOS QUE HACE EL GAUCHO



El gaucho es muy hábil en la confección de nudos que ejecuta según su empleo. El nudo ilustrado (a) [illegible] para levantar la espuela (B). La forma de hacerlo es sencilla y lo muestra el dibujo (C). Es empleado como botón de maneas, cabrestos, bozales, etc. A menudo se ven [illegible] sobre el pescuezo del caballo con este original y fácil nudo. El [illegible] con este nudo (D) que se [illegible] tirando de la punta que queda suelta, cosa que es necesario tenerlo en cuenta, [illegible] el nudo. (Dibujos y relatos de Enrique Rapela).

—¿Canta lindo, verdad, Eudaldo?

—[illegible] cantar junto a las ollas, junto a vos, en la cocina.

—[illegible] Eudaldo!

Un buen día el médico de la localidad, que era amigo del quintero, aconsejó a éste que llevara a doña Juana, [illegible] de la ciudad. [illegible] la cabeza [illegible] el diagnóstico. Doña Juana [illegible] con Don Eudaldo.

—[illegible] doctor. [illegible] pero [illegible] los hijos, [illegible]

Bruscamente, un día se [illegible] y dijo a su marido:

—Yo también me voy a [illegible]...

—¿Cómo? ¿Vos también?... ¿Te has vuelto loca?

—Más lejos, Juan... ¡Más lejos!

[illegible]

[illegible]

-gero. Fuimos al "Cid". Dos amigos... Un almuerzo, siempre [illegible] una, pero ahora [illegible]... está [illegible]. [illegible]
[illegible]...

—...Ya bueno... Lucho... [illegible]!...

Juan le interrumpe con [illegible]:

—Ya le dije, que tengo dinero... [illegible]...

—Por ahí [illegible]... además es de la hija.

María se repuso rápidamente, [illegible]

—Si al menos —les dijo un día a los dos juntos— [illegible] para darme un [illegible]...

—¿Porqué no dos, [illegible]?... —respondió ella [illegible].

Luego, [illegible] por el ambiente que se había saturado de cordialidad le plantó a su suegra dos sonoros besos en las mejillas.

[illegible] se [illegible] el [illegible]. Fué a [illegible] a un espejo. [illegible]

—¡Vaya una porquería!... —[illegible], por [illegible].

Pasaron dos años. Los hijos le [illegible], [illegible] algún regalo. Además podía [illegible] por [illegible] de [illegible] su [illegible]. Esto ya era para él, un hábito. El "[illegible]" se le había [illegible].

[illegible] el [illegible], para el lado de la ciudad. Un atardecer vió llegar un [illegible] de [illegible] apariencia.

[illegible] a Juan y a su mujer, que [illegible] y [illegible] a [illegible], [illegible] a la última moda, a una [illegible] que [illegible] con [illegible] su [illegible]. [illegible] el [illegible], [illegible] a su [illegible], no se [illegible]. La [illegible], [illegible] a [illegible], sin [illegible], se [illegible] rápidamente en línea recta al [illegible] de casa. [illegible] de [illegible] con [illegible] de rojo en toda su [illegible].

al presentir. Sus ojos parecían [illegible] a los que se hubieran [illegible] a los últimos rayos del sol.

Cuando ya la madrastra y su comadre estaban dentro del terreno de don Indalecio, se enteraron que, de una manera extravagante, [illegible] sobre una pierna, echando el cuerpo adelante, cerrando un ojo y abriendo mucho el otro, como para demostrar una desenvoltura [illegible]. Al [illegible] una [illegible], casi en la cara de la niñera. Esta sorprendida se detuvo y exclamó [illegible] indignada:

—¡Viejo estúpido!... ¡De qué se ríe ahora?

Intervinieron rápidamente Juan y María. El primero tomó el mate y la segunda le quitó [illegible] del brazo de su suegro, [illegible] en estrecho grupo al [illegible], que había de [illegible] en la habitación.

—¡Ea, Tata! —dijo ella muy seria.

Y abriendo las cortinillas del [illegible] dejó ver el pequeño niño que a pesar de todo seguía dormido.

—Es Juan Indalecio, Tata... ¡Tatita!... agregó visiblemente [illegible].

—[illegible] el hombre en un esfuerzo para [illegible] su [illegible], pero [illegible] visiblemente a la vista del niño, [illegible] los ojos.

—Vinimos a bautizarlo, Tata... afirmó la mujer. ¿Usted es el padrino?

—Ah sí... ¿Y la madrina quién es? Supongo que no será esa chica de [illegible]...

—Vamos, Tata, que [illegible] es muy [illegible]. La madrina es [illegible], que [illegible]... ¡Ah! [illegible] Con el [illegible]...

—¡Ah! [illegible]... ¿Con el [illegible]?... [illegible] todo lo [illegible] de [illegible]? ¡Ah, sí!... ¡[illegible]!...

—No hombre, no, Tata —intervino Juan— [illegible] de ahora, Tata... El tiempo corre... Las cosas son así...

—¡Las cosas!... ¡las cosas! [illegible] Los [illegible] son [illegible]... y más, si se [illegible]!...

A todo esto el niño se había despertado. Debía de ser de muy buena pasta, porque [illegible] dando gritos de [illegible].

María tuvo un [illegible] de inspiración. Puso al niño a la altura de las barbas de don Indalecio. Allí, en aquellas, se enredaron sus manecitas. [illegible] de ellas [illegible]. Parecía [illegible] con el juego.

—¡Tata!... Tata... —balbuceó de repente, lleno de gozo.

Todas las [illegible] de [illegible] se alejaron en el [illegible]. Dió una manotada, como para espantar una [illegible], que [illegible], y a él [illegible]:

—¡Indio!... ¡Indito!...

Don Indalecio tiene una quinta [illegible], en Montevideo. [illegible] los [illegible]... y tiene también, ya, [illegible] nietos.

AGUSTIN M. SMITH

CALENDARIO HORTICOLA

por el Ing. Agr. Guillermo [illegible]

Cada casa debería tener una huerta, para su mejor [illegible] del cuerpo [illegible]. Una huerta bien trabajada es una obligación de toda familia.

En calidad y sabor los productos frescos recogidos de la huerta y utilizados prontamente son superiores a aquellos de varios días que [illegible] el proveedor.

Las hortalizas tienen su lugar especial en el régimen de comida cotidiano, porque ayudan a balancear las comidas y a prevenir deficiencias en minerales y vitaminas, contribuyendo también a regularizar las funciones intestinales. Proveen de vitaminas de [illegible] y [illegible], asegurando buen apetito, buena digestión, [illegible] y [illegible] de los [illegible] y enfermedades. Proveen de substancias minerales para la formación de [illegible], dientes y otros tejidos, [illegible] especialmente [illegible] para el desarrollo de los niños. Proveen de material áspero que ayuda a la eliminación de residuos y previniendo el estreñimiento. Añaden color, variedad y sabor a las comidas.

Si se vive en una chacra, en un pueblo rural o si tiene un terreno en la ciudad, la huerta será un lugar de placer y provecho para los adultos y una diversión para los niños que [illegible] observando cómo crecen las plantas.

Todas las hortalizas no tienen los mismos elementos nutritivos, y por esta causa se debe [illegible] los mismos para las necesidades de cada familia. Las substancias minerales tales como calcio y hierro y algunas vitaminas se encuentran en las hojas de las plantas, como acelga, col, espinaca, hojas de remolacha, lechuga, perejil, [illegible]. Otras hortalizas verdes como chaucha, arveja verde, [illegible], [illegible] de [illegible], espárrago verde, brócoli y pimiento, tienen un valor similar. Como fuente de vitamina A puede citarse la zanahoria, maíz amarillo, zapallo y boniato. El tomate es una buena fuente de vitamina C, y otras hortalizas como repollo, [illegible], remolacha, maíz, cebolla, berenjena, [illegible], proveen de elementos minerales y vitaminas en distintas cantidades.

NUEVAS FORMAS DE LA PENICILINA

Hace años, Sir Alexander Fleming, descubridor de la penicilina, [illegible]

CONTENIDO EN VITAMINAS EN VARIAS HORTALIZAS

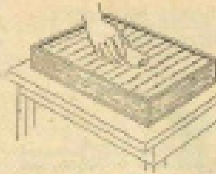
Muy Bueno xxx. Bueno xx. Regular x. Muy poco —

	VITAMINAS				
HORTALIZAS	A	B	C	E	G
Betarraga	xx	xxx	x	x	xx
Porotos secos	x	xxx	—	—	x
Chauchas	xx	xx	xx	—	xx
Remolacha	x	x	x		x
Repollo	xx	xxx	xx		
Zanahoria	xxx	xx	xx		
Ajos	x	xx			
Acelga	x	x	xx	xx	xx
Maíz amarillo	xx	xx	x		
Pepinos	x	x	x		
Berenjena	x	x			
Lechuga	xx	xx	xxx	xx	xx
Cebolla	x	xx	xx		
Arvejas	xx	xx	xx		
Pimientos verdes	xx	xx	xx		xx
Papas	x	xx	x		
Radicha		xx	xx		
Espinaca	xxx	xxx	x		
Tomates	xx	xxx	xxx		

CONTENIDO DE MINERALES DE VARIAS HORTALIZAS

Muy bueno xxx. Bueno xx. Regular x. Muy poco —

	MINERALES			
HORTALIZAS	Fósforo	Calcio	Hierro	Cobre
Betarraga	x	xx	xx	xx
Porotos secos	xxx	x	xxx	xx
Chauchas	xx	xx	xx	x
Remolacha	x	x	xx	xx
Repollo	x	xx	xx	x
Zanahoria	xx	xx	xx	x
Coliflor	xx	xxx	xx	xx
Ajos	x	xx	x	—
Acelga	x	xxx	xxx	x
Maíz amarillo	x	—	x	xx
Pepinos	x	x	x	x
Berenjenas	x	x	x	x
Lechuga	x	xx	xx	—
Cebolla	x	x	x	x
Arvejas	xxx	x	xxx	xx
Pimientos verde		x	x	
Papas	xx	x	xx	xx
Radicha	—	xx	x	x
Espinaca	xx	xxx	xxx	xxx
Tomates	x	x	x	x



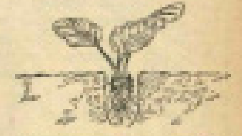
1) Cajoncito para almácigos.



2) Trasplántense las matas cuando ya tengan sus dos pares de hojas. Deje que las raíces lleven la mayor cantidad posible de tierra.



3) Elija un día o tarde nublado. Con una estaca con punta haga un hoyo tan profundo como para recibir las raíces sin torcerlas.



4) Coloque las plantas en el hoyo, plantándolas algo más profundas que en el almácigo.



5) Llene el hoyo y comprima bien la tierra contra las raíces con sus dedos o con la estaca.



6) Riegue cuidadosamente y repita por uno o dos días.

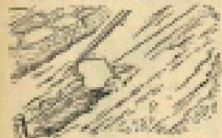
FORMACION Y TRABAJOS DE LA HUERTA

Como es necesario aprovechar el terreno al máximo para obtener la mayor cantidad y clase de hortalizas, es necesario efectuar un plan de plantación. No es posible dar un plan determinado para todos pues intervienen la cantidad y clase de terreno de que se dispone, y las cantidades de hortaliza que se desean cultivar según el gusto de cada uno. Cuando se dispone de poco espacio se deben cultivar hortalizas de poco desarrollo, de rápido crecimiento, unido a un alto valor nutritivo, tales como espinaca, acelga, rabanito, lechuga, zanahoria, escarola, haciendo las líneas bastante juntas ya que el trabajo se efectuará a mano.

En terrenos más extensos se pueden cultivar más variedades, con mayor distancia de plantación para permitir que los cultivos crezcan más amplios, como papas, tomates, maíz, y zapallo. El plan deberá efectuarse a escala o ver un papel, calculándose las distancias de plantación, variedades y los metros de surco necesarios



7) Marque las líneas con un cordel atado a dos estacas.



9) Use la azada para surcos más profundos, como para semilla de porotos o maíz, las que deben enterrarse de 5 a 10 cms. de profundidad.



11) Después que las sembrado, use el rastrillo para cubrir el surco. Comprima la tierra firmemente con un pie o con la base del rastrillo.



8) Use una estaca puntiaguda o el mango del rastrillo, pala o azada, para marcar los surcos para semillas chicas.



10) Distribuya las semillas bien esparcidas para ahorrar trabajo de raleo.

para la familia. Para esto pueden hacerse algunas indicaciones: hacer los surcos de norte a sur así las plantas recibirán la mayor cantidad de luz. Las hortalizas perennes como espárrago, alcachofa y frutilla, se colocarán a un costado de la huerta para que no estorben las labores de los demás. Los cultivos que quedan en el suelo por toda una estación como perejil, apio, tomate, pimiento, berenjenas y cebolla, serán colocados en otro lugar determinado. Las verduras tempranas serán plantadas juntas, así cuando se cosechen su lugar podrá utilizarse para los cultivos de verano. Son así las arvejas, cebolla de verdeo, lechuga, zanahoria, rabanitos y espinaca. Los cultivos altos como maíz, porotos de enredadera y los cultivos de espacio como zapallo y zapallito, serán plantados juntos en otro costado así no quitarán luz a las hortalizas pequeñas.

Puede efectuarse cultivo intercalado dentro de la misma estación y en el mismo terreno, de dos o tres hortalizas: un cultivo de rápido crecimiento y maduración como lechuga, rabanito, zanahoria, espinaca, pueden plantarse intercalados en el mismo surco que el de zapallito, tomate, berenjena, melones. Estos cultivos rápidos se pueden cosechar antes que los otros necesiten todo el espacio que fueron plantados.

Como ejemplo de aprovechamiento del terreno en cultivos continuados, podemos citar:

Espinaca	temprana,	seguida	por	remolacha.
"	"	"	"	remolacha tardía.
Lechuga	"	"	"	zanahoria o pimiento o y maíz
Arvejas	"	"	"	remolacha tardía.
"	"	"	"	berenjena o tomate.
Zanahoria	"	"	"	maíz o espinaca tardía.
Porotos	"	"	"	maíz
Rabanito	"	"	"	porotos.

LABORES DE CULTIVO

La buena preparación del suelo de la huerta es una de las cualidades para el éxito de los cultivos. La primera labor será la remoción de la tierra, tanto sea por medio del arado o a mano como es en la huerta casera, con pala de punta. Con una buena [illegible] el suelo quedará ahuecado y suelto, produciéndose una mayor aireación, buena textura y reparto del agua, facilidad de crecimiento radicular de las plantas y eliminación de malezas y restos de cultivos anteriores.

Después del removido del suelo, la labor que termina el arreglo de la tierra es la rastra o el rastrillo. Estas herramientas rompen los terrones que han quedado, dejando una textura fina para una buena siembra o trasplante.

Otras labores importantes son las carpidas y aporques. Con la primera se destruyen las malezas, cuyo objeto principal es quitar humedad al suelo, al mismo tiempo que se rompe la costra que se forma en la superficie, impidiendo así la evaporación excesiva al aflojar el suelo y romper la capilaridad —recuérdese el viejo dicho— una carpida vale dos riegos.

Los aporques son necesarios en diversos cultivos, especialmente en aquellos que tienen raíces adventicias como el tomate y el maíz. Esta labor consiste, puede decirse, en arrimar cantidad de tierra a la planta, [illegible] rra al arrimarle la tierra y queda hecho el surco, por el cual se efectuará el riego.

SIEMBRAS Y TRASPLANTES

La tierra de los almácigos será la mejor trabajada de la huerta. Ha de elegirse un lugar abrigado y soleado. Se mullirá y rastrillará lo más perfectamente posible, colocándole encima [illegible] bien estercolado y si es necesario también arena. El cantero tendrá alrededor de 1 metro de ancho y levantado sobre el terreno adyacente. Las siembras se efectúan casi siempre al boleo, raleando las plantitas si se ha cargado con demasiada cantidad de semilla la mano, para darle lugar suficiente a las plantitas, es decir, tierra y aire para que se desarrollen aisladas, así cuando se trasplanten el porcentaje de pérdidas será menor con plantas fuertes. En los horticultores del verano se cubrirán los almácigos con [illegible] y esteras de caña para impedir que el sol queme las plantitas y lo cubren en [illegible] invierno cuando se prevean tanto heladas como fuertes lluvias. Si los almácigos son hechos en cajones [illegible] o en [illegible], es más fácil el cuidado, pues los primeros [illegible] son [illegible] y [illegible] y los segundos pueden colocarse en lugar resguardado.

El trasplante de las plantitas del almácigo a la huerta puede hacerse

en diversas formas. Al plantar las mudas debe afirmarse bien la tierra alrededor de las raíces, es decir no quedar huecos que [illegible] la muerte de la planta. Si el suelo es pesado, arcilloso, o de poco drenaje, es una buena práctica plantar en surcos. Surcando el terreno se produce mayor aereación, drenaje, y se calentará más rápidamente que cuando se planta a nivel. El trasplante debe efectuarse en días u horas nublados, de poco sol, y regar inmediatamente después. Las mudas se sacarán del almácigo después de un riego para que se desprendan bien y no sufran sus raíces, tratando de conservarles la mayor [illegible] posible.

La distancia de plantación en la huerta es dada por dos medidas: una, distancia entre líneas o surcos y otra entre planta y planta. La primera de dichas distancias casi siempre será mayor que la segunda y está dada por la forma de trabajo, a mano o con animal, y también por el terreno disponible. En el lugar por el cual irán también las acequias de riego y donde habrá que pasar haciendo las carpidas y aporques; todo ello induce a darle una medida, lo suficientemente amplia para dichos trabajos y lo más reducida posible para el aprovechamiento del terreno. La distancia entre planta y planta está dada por el mayor volumen que tome la planta tanto sea en su parte aérea o radicular.

SIEMBRAS DE ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

Especie	Método de siembra	Dist. en cm. entre líneas	Dist. en cm. entre plantas	Variedad	Cosecha
Acelga	Asiento y almácigo	50-60	25-30	Blanca, verde, Lucullus	90 días
Ajo	Asiento	30	10	Colorado de España, [illegible]	[illegible]
Apio verde	Almácigo y asiento	50	20	[illegible] verde	60 días
Arvejas altas y bajas	Asiento	60	50	[illegible]	90 días
	Asiento	30	50	[illegible]	[illegible]
Cebolla	Almácigo	30	10	[illegible]	90 días
Col [illegible]	Almácigo	60-80	50	[illegible]	[illegible]
Escarola	Almácigo	50	30	[illegible]	60 días
Espinaca	Asiento	30-40	10	[illegible]	60 días
Espinaca de Nueva Zelandia	Asiento	80	60	[illegible]	60 días
Habas	Asiento	60-70	40	[illegible]	120 a 150 d.
Lechuga	Almácigo	40	30	[illegible]	[illegible]
Maíz	Asiento	70	40	[illegible]	[illegible]
Nabos	Asiento	50	20-25	[illegible]	[illegible]
Papas	Asiento	70	40	[illegible]	[illegible]
Perejil	Asiento	30	10	[illegible]	60 días
Puerro	Almácigo	50	15	[illegible]	[illegible]
Rabanito	Asiento	20	5	[illegible]	25 a 40 días
[illegible]	Asiento	40	20	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Asiento	[illegible]		[illegible]	[illegible]
Remolacha	Asiento	30-40	20-25	[illegible]	[illegible]
Repollo	Almácigo	60	40	[illegible]	
Salsifí	Asiento	30	10	[illegible]	[illegible]
Zanahoria	Asiento [illegible]	30	10	[illegible]	[illegible]
	Asiento [illegible]	20	10		
Zapallito	Asiento	100	100	[illegible]	60 días

SIEMBRAS DE MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

SIEMBRAS DE SETIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

Especie	Método de siembra	Dist. de Plant. entre líneas	Dist. entre plantas	Variedad	Cosecha
Acelga	Asiento y almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60 días
Albahaca	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Apio blanco	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Arvejas bajas	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Escarola	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Espinaca	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Espinaca de Nva. Zelandia	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Garbanzos	Asiento	40	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Lechuga	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Lechuga de corte	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Maíz	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Melón	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Nabos	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Papas	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Pepinos	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Perejil	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Pimiento	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Porotos altos	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Porotos bajos	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Rabanitos	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Repollo	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Sandía	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Tomate	Almácigo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Zanahoria	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Zapallo	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Zapallito	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Especie	Método de siembra	Dist. en cms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Espárrago	Plantación de coronas en Ag. y Set.	100—120	30	Argenteuil, Mary y Martha, Washington	[illegible]
Frutilla	Plantación de estolones de Marzo a May.	50	30	Dr. Morere, [illegible]	Ag. a Dic.
Alcaucil	Plantación de hijuelos Abril Mayo	[illegible]	[illegible]	Violetas sin espinas	Ag. a Dic.

Templado de las Rejas de Arado

Por el Ing. Agr. LUIS R. SOBRERO

●

Para templar las rejas de arado, primeramente se martilla en frío el filo encima de la bigornia, con el fin de que adquiera dureza y elasticidad. Después se calienta todo el largo del filo en un ancho de un centímetro a un color cereza claro y se sumerge en el agua por un momento (nada más que el tiempo necesario para enfriar el filo), retirándola hasta que tome un color rojo oscuro o púrpura, y se vuelve a sumergir en el agua hasta que se haya enfriado por completo.

Si después de haberse enfriado el filo en el agua para no adquirir suficiente dureza, puede agregarse sal común de cocina, a razón de 1 kilogramo por cada 15 litros de agua fría. Si tampoco así se obtuviera la dureza deseada, puede espolvorearse el filo de la reja con bórax antes de retirarla del fuego para el temple. Si la reja es de buena calidad y de las llamadas centro dulce, podrá obtenerse sin dificultad un temple duro y resistente con muy poco peligro de que salte el filo, por cuanto el acero dulce del centro da a la reja la elasticidad que evita que el filo se quiebre cuando choca contra una piedra o cuando recibe un golpe seco. En cambio, si la reja es de hierro o acero común, como sucede con la mayoría de las que se usan en nuestro país, para que tome dureza al templarla, es necesario calentarla hasta obtener un color colorado claro y espolvorear el filo del lado de arriba con prusiato rojo, y después que se ha derretido en toda la superficie se sumerge en agua fría o en salmuera, según se ha explicado.

Para obtener en todo el filo el color cereza claro que se necesita para poder obtener un buen temple, se calienta primeramente la parte que forma la punta, después se da vuelta la reja y se coloca con la cara para arriba de manera que el ala o garfilón esté encima del fuego y la punta que da cinco centímetros más afuera, esto para que la llama sea llevada por la misma reja desde el ala hasta la punta.

El fuego debe ser limpio y preparado con carbón de fragua de buena calidad.

Las rejas ordinarias también pueden mejorarse con una capa de "stellite", metal muy duro aplicado con autógena.

Ing. Luis R. Sobrero.

Hortalizas Perennes

Especie	Método de siembra	Dist. en cm. Entre líneas	Dist. en cm. Entre plantas	Variedad	Cosecha
Espárragos	Plantación de garras en Ago. y Set.	100-120	30	Argenteuil, Mary y Martha Washington	[illegible]
Frutilla	Plantación de estolones de Marzo a May.	50	30	Dr. Morere, 4 estaciones [illegible]	[illegible]
Alcaucil	Plantación de hijuelos Abril-Mayo	100	100	Violeta sin espinas	[illegible] a Dic.

Templado de las Rejas de Arado

Por el Ing. Agr. LUIS R. SOBRERO

●

Para templar las rejas de arado, primeramente se martilla en frío el filo encima de la bigornia, con el fin de que adquiera dureza y elasticidad. Después se calienta todo el largo del filo en un ancho de un centímetro a un color cereza claro y se sumerge en el agua por un momento (nada más que el tiempo necesario para enfriar el filo), retirándola hasta que tome un color rojo oscuro o púrpura, y se vuelve a sumergir en el agua hasta que se haya enfriado por completo.

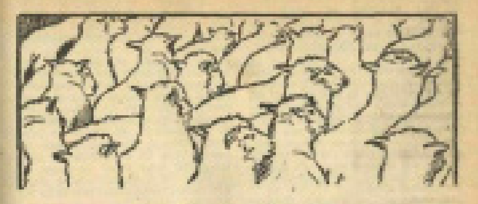
Si después de haberse enfriado el filo en el agua para no adquirir suficiente dureza, puede agregarse sal común de cocina, a razón de 1 kilogramo por cada 15 litros de agua fría. Si tampoco así se obtuviera la dureza deseada, puede espolvorearse el filo de la reja con bórax antes de retirarla del fuego para el temple. Si la reja es de buena calidad y de las llamadas centro dulce, podrá obtenerse sin dificultad un temple duro y resistente con muy poco peligro de que salte el filo, por motivo de que el acero dulce del centro da a la reja la elasticidad que evita que el filo se quiebre cuando choca contra una piedra o cuando recibe un golpe seco. En cambio, si la reja es de hierro o acero común, como sucede con la mayoría de las que se usan en nuestro país, para que tome dureza al templarla, es necesario calentarla hasta obtener un color colorado claro y espolvorear el filo del lado de arriba con prusiato rojo, y después que se ha derretido en toda la superficie se sumerge en agua fría o en salmuera, según se ha explicado.

Para obtener en todo el filo el color cereza claro que se necesita para poder obtener un buen temple, se calienta primeramente todo la parte que forma la punta, después se da vuelta la reja y se coloca con la cara para arriba de manera que el ala o gavilán esté encima del fuego y la punta quede cinco centímetros más afuera, para que la llama sea llevada por la misma reja desde el ala hasta la punta.

El fuego debe ser limpio y preparado con carbón de fragua de buena calidad.

Las rejas ordinarias también pueden mejorarse con una capa de "stellite", metal muy duro aplicado con autógena.

Ing. Luis R. Sobrero.



"Sarna Oculta" de los Lanares

NUEVA FORMA CLINICA DE SARNA OVINA

☆

Por el Dr.
HECTOR FIORDA
(De Argentina)

UNA forma clínica de sarna ovina, relativamente nueva y enteramente distinta a la forma común ataca al ganado lanar del país. Es la "sarna oculta", también conocida por "sarna tapada" y mal denominada por algunos como "sarna de [illegible]".

Cuando efectuaba en Río Gallegos (Santa Cruz) la clasificación de la misma, hace ya uno, seis años, se manifestaba ignorar si esta enfermedad, recientemente descubierta, se había extendido a zonas más al norte del río Santa Cruz, como tampoco fue posible comprobar su existencia en el territorio de Tierra del Fuego, pero se poseían referencias de que en las zonas centro y norte del territorio de Santa Cruz la enfermedad era conocida."

Las primeras comprobaciones se efectuaron con majadas de establecimientos ubicados en la región precordillerana de la zona de influencia de Río Gallegos (cercanías de las sierras Baguales), con la suposición de que solamente se presentaba dicha enfermedad en lanares de esa región, cuyas condiciones climáticas se diferenciaban profundamente de las del centro y [illegible]. Otras posteriores, e informaciones de ganaderos, con establecimientos en distintas partes del territorio de Santa Cruz, permitieron conocer su gran difusión ya que el mal existía en todo el mismo, de norte a sur, y de la costa a la cordillera. Más tarde se verificó su existencia también en Chubut y en Tierra del Fuego.

Actualmente la Sección Sarna de la División de Profilaxis, dependiente de la Dirección de Sanidad Animal, ha podido observar que la difusión del mal más de los límites patagónicos, donde en un principio se creía circunscripta, habiéndose comprobado su existencia también en diversos puntos de las provincias de Buenos Aires y Entre Ríos.

En Santa Cruz hay ganaderos que manifiestan haber advertido esa enfermedad desde hace más de treinta años, suponiendo algunos que se trataba de "[illegible]", y otros de un "[illegible]" o "[illegible] [illegible]", [illegible]

los que hablaban de "sarna del quesero" en la creencia de que era este animal quien la trasmitía al lanar, lo cual es totalmente infundado.

Al observarse los cueros procedentes de animales enfermos, puede diferenciarse la enfermedad de la "tiña ovina" por el aspecto microscópico de las lesiones, y, por otra parte, los síntomas son bien distintos, de tal modo que si alguna confusión hubiera podido existir, cuando un cuero aislado lo mismo no puede ocurrir si ello se hace en un animal vivo.

El examen de algunos lanares enfermos llama poderosamente la atención por el aspecto típico de sus lesiones, que suelen extenderse por todo el cuerpo, desde la cabeza a la cola, siendo característica sobresaliente de las mismas un verdadero conglomerado escamoso a nivel de la piel (escamas amarillentas claras, adheridas duras y gruesas al tacto, como una costra escamosa).

El estudio microscópico de esas materias despejó la incógnita, ya que permitió descubrir la presencia, en distintos raspados de esas costras escamosas, de numerosos ácaros de la sarna, idénticos a los que producen la sarna común del ovino (Psoroptes ovis (Hering 1838); Gervais, 1841) (1).

SINTOMAS. — Los enfermos no revelan un cuadro sintomatológico que salte a la vista y los diferencie rápidamente de los sanos. Ovinos hay que están completamente sarnosos y se confunden con los sanos en el corral o en el campo.

Algunos ganaderos dicen distinguirlos a simple vista por el vellón de coloración más blanquecina que el de los animales sanos, pero para ello se requiere una práctica grande de años. Y, mientras, a los más expertos pueden pasárseles por alto algunos enfermos, sobre todo cuando la cantidad de hacienda encerrada en los corrales es grande.

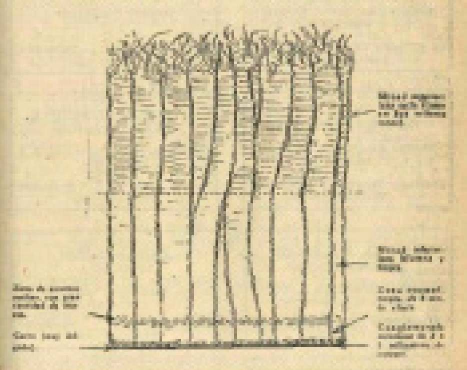
Los animales enfermos no se rascan, vale decir que no existe el síntoma "prurito" tan importante en la sarna común del ovino así como también en la sarna de las demás especies animales y aún en la del hombre. El vellón se presenta íntegro, de manera que no cae la lana en esta clase de sarna y ello debe tener su causa en la falta de frotación contra objetos duros, justamente por falta de prurito.

Se observa además en los animales parasitados cierto adelgazamiento, mirada triste o apagada, lana sin brillo o "lana muerta" (por ausencia casi absoluta de la suarda que la lubrica), presentándose de color más blanquecino. En el período inicial el lanar atacado deja ver en el vellón una pequeña zona de coloración más blanquecina que el resto que corresponde a la primera localización de las lesiones. También se ha apreciado que cuando la enfer-

(1) — Esos raspados microscópicos se obtuvieron en el laboratorio Regional de Río Gallegos (Santa Cruz) en el año 1949 por primera vez, dependiente entonces de la ... de Policía Sanitaria. Posteriormente el diagnóstico fue confirmado por el laboratorio de Parasitología del Ministerio de Agricultura en Buenos Aires.

medad se inicia, el animal manifiesta una leve sensación de prurito casi imperceptible. Esta forma [illegible] la sarna no respeta edades, pero ataca preferentemente a los borregos, siendo mucho menor el número de animales viejos enfermos.

DIAGNOSTICO. — De lo que antecede y en razón de la ausencia casi total de síntomas y la poca intensidad de éstos que, por otra parte, son similares a los de otras enfermedades internas, se desprende que los lanares atacados de "sarna oculta" son difícilmente reconocidos.



Corte esquemático del cuero y vellón mostrando las lesiones típicas de esta forma clínica de sarna ovina. (Esquema del autor)

Como ya se ha dicho, hay hombres de gran práctica para separar a la vista, capaces de distinguir al lanar enfermo por la coloración algo más blanquecina del vellón y por la falta absoluta de brillo en la lana. Mas como no todos poseen esa práctica, entendemos que el método que da mejores resultados para descubrirlos es el siguiente: se hacen pasar todos los animales sin excepción por la manga y, a medida que la van haciendo, se los toma por el vellón con ambas manos, apretando como si se desease apretarlos. Los [illegible] no reaccionan pero [illegible] llegue una enferma, ésta se echa al suelo de inmediato y experimenta un intenso ataque de "temblequeo" con contracciones espasmódicas de los miembros, análogamente a lo que ocurre en el calambre.

La sensación violenta que experimentan los animales durante el ataque, es distintamente interpretada por los ganaderos; unos pretenden que se trata de dolor y otros de prurito. Por nuestra parte suponemos que estos últimos son los que están acertados.

El ataque dura de diez a quince minutos, y muchos enfermos mueren durante el mismo. Los que no, al finalizar el ataque se levantan como agotados, con los andares vacilantes y síntomas [illegible].

Cartelera Profesional - Depto. de Paysandú

Dr. MANUEL BENCIANOS Médico Cirujano — Cirugía General 18 de Julio 832 Paysandú Teléfono: 264	**Dr. RICARDO PARADISO** Médico - Cirujano 18 de Julio 1117 Paysandú Teléfono: 135
ALBERTO D. ROLDAN Médico Cirujano — Cirugía General Treinta y Tres 985 Paysandú Teléfono 267	**Dr. LEONIDAS VERNAY** Médico - Cirujano Cirugía general, Ginecología y Obstetricia Florida 1002 Paysandú Teléfono: 738
ALBERTO E. LANGON Médico - Cirujano Rayos X — Diatermia — Ultra-violeta — Infra-rojos 18 de Julio 1388 Paysandú Teléfono: 553	**ANIBAL FLORIO** **MASAJISTA** Diplomado por el Ministerio de Salud Pública. — Masajes en general 18 de Julio 1681 Paysandú Teléfono: 377

tos durante un rato, para luego retornar a la normalidad, y agregarse al resto de la majada.

Es curioso el hecho de que, para producirse el ataque, el animal debe ser tocado por algún objeto duro. El roce entre ellas en los corrales, aún estando apretados, no lo produce. Es por eso que algunos animales se descubren recién al "crucharlos" (operarlos con la horquilla para bañarlos en el antisárnico), sufren el ataque al ser "tocados" y tambaleando dentro del baño se van colocando de costado, quedando inmovilizados, como entumecidos, y tragando el líquido, terminan por morir ahogados.

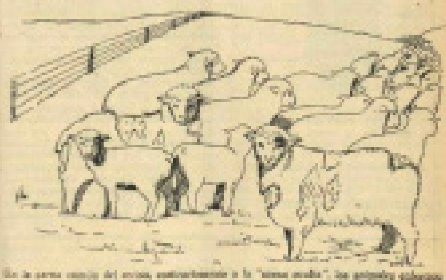
LESIONES. — Apartando las mechas de lana del vellón, se ve que la epidermis ha experimentado un proceso de intensa descamación, dando así que un verdadero conglomerado escamoso, de un par de milímetros de grueso, forma como una capa. Si ésta se disgrega entre los dedos o se arranca la lana, quedan sueltas una cantidad enorme de escamas, muy semejantes por su forma y consistencia a las escamas de los jabones que, bajo esa forma se expenden en el comercio, pero amplificadas.

Las fibras de lana se ven secas, sin brillo, de color lechoso, y al pasarlas entre los dedos no deja esa grasitud que es común en los vellones sanos. (Falta de suarda). Habiendo perdido además las características sobresalientes que le dan calidad: uniformidad, resistencia, flexibilidad, suavidad, ondulación y elasticidad, por lo que

da la sensación de ser "lana muerta". No cae la lana de los extremos sólo en los animales completamente sarnosos, contrariamente a lo que ocurre en la sarna común propia del ovino.

La parte sana del cuero, es decir, la que no sufre el proceso de descamación o caspa furfurácea, presenta un grosor menor que el cuero de los animales sanos, y por lo inferior y sucia en su mitad superior, las zonas se pueden ver en los vellones sucios en cuanto a la tierra que contienen. En ambas mitades de ella, pues la lana es seca y sin brillo.

MORFOLOGIA DEL PARASITO — El ácaro de la "sarna oculta" es el Psorergates ovis y, por lo tanto, sus formas son análogas a las que ve-



En la sarna común del ovino, contrariamente a la "sarna oculta", los animales enfermos se diferencian a simple vista de los sanos.

tanto, su consistencia como tal queda sumamente resentida. La lana no se desprende del cuero aún ejerciendo tracciones no muy fuertes.

Si practicamos un corte transversal a un cuero con lana afectada de "sarna oculta" y lo examinamos desde la piel hasta el extremo libre de las fibras, observaremos las siguientes zonas:

1) Cuero sumamente delgado;
2) Conglomerado escamoso de dos a tres milímetros de espesor;
3) Zona normal, limpia, de unos ocho milímetros;
4) Pequeña zona de escamas costras, donde se alojan ácaros en gran cantidad;
5) Desde la zona de escamas costras hasta el extremo del vellón la lana se presenta blanca y limpia en su parte

mos en la sarna común del ovino. Pero, no obstante ello, si se practica un examen con toda detención, pronto puede observarse que el parásito de la "sarna oculta" resulta más nítido al microscopio, con sus caracteres más marcados, dando la impresión de ser más robusto y de color más oscuro.

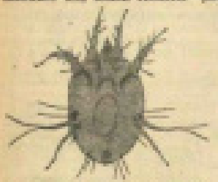
EVOLUCION DE LA ENFERMEDAD. — La opinión general de los ganaderos que la conocen, que ella evoluciona con extraordinaria rapidez, dado que cuando descubren

PRODUCE SUEÑO

Un inventor de Filadelfia, [illegible]

[illegible]

un enfermo éste ya tiene prácticamente afectado todo el cuerpo. Pero es posible que no sea tan rápido el proceso y que lo que ocurra es que difícilmente se descubre una lesión reciente por



PSOROPTES OVIS (hembra adulta). Acaro de la forma común de sarna ovina.

la forma oculta de iniciarse y progresar que caracteriza a esta sarna.

PORCENTAJE DE ENFERMOS — Resultan interesantes las observaciones efectuadas que se relacionan con el número de animales enfermos y que concuerdan en lo siguiente: hay años en que el número de lanares así atacados es grande y los hay en que se ven muy pocos. El porcentaje de enfermos se puede calcular así: 1/8 a 3 o/o, según los años.

PRONOSTICO — Grave. Son pocos los enfermos que sanan con los baños antisárnicos comunes, sin curas previas a mano y sin efectuarse, excepción hecha de los recién atacados. Cuando el mal se ha extendido a todo el cuerpo, el ovino muere, por lo general, completamente caquéctico.

Conclusiones — Esta enfermedad resulta peligrosa por la forma oculta en que se inicia y progresa; por la cantidad enorme de ácaros que alcanza en el cuerpo y por los perjuicios económicos que acarrea puesto que los animales atacados pierden todo su valor comercial: la lana ha perdido "calidad"; el cuero, reducido en su grosor, pierde consistencia y nada vale, y, por fin, la carne tampoco es comible.

LOS SOMBREROS QUE USABA EL GAUCHO



El sombrero que usaba el gaucho era de formas y materiales variados, así vemos a través de los dibujos y litografías de Pallière y Pellegrini, artistas de la época, que lo pintaron. (A) era común. También se usó un sombrero de panza (B) bajito de paja. En la época de Rosas se puso en boga el gorro de manga (C) en variados colores. El más común usado por el paisano de tierra adentro fue el llamado "panza de burro" (D), como su nombre lo indica se confeccionaba con el cuero sacado de esa parte del animal (E). Mojado, dejando el pelo hacia adentro, se moldeaba en un poste (F), dándole su forma. Oreado al aire libre, a la acción del sol se endurecía. Lo sujetaban con tiras de cuero anudadas bajo el mentón o en la nuca; la figura (G) indica como era el sombrero acabado.

(Dibujos y relatos de Enrique Rapela).

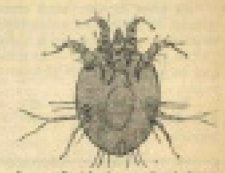
do, por cuanto los animales quedan esquilados.

Numerosas verificaciones nos hacen llegar a la conclusión de que en los animales de lana corta no se presenta esta enfermedad en forma tan frecuente como en los de larga.

Algunos ganaderos han podido apreciar que los muy atacados no resisten el baño normal. Es posible que estos animales mueran por "nefritis medicamentosa" ya que las profundas alteraciones que presenta la piel actuarían favoreciendo la rápida absorción de sustancias o drogas que los intoxicaría.

Es más factible la curación después de esquilar, ya que se ha observado que el sol actúa favoreciendo la curación de la misma. La acción conjunta de los baños así reiterados, el sol y la buena alimentación de los animales los cura completamente y es este el procedimiento más aconsejable.

Las comprobaciones que anteceden hacen pensar que sería conveniente probar el siguiente tratamiento: apartar los enfermos inmediatamente de descubrirlos y llevarlos a un potrero aislado; esquilarlos a fondo para que el sol actúe sobre las lesiones, aunque en la operación deberá procederse con cuidado para no provocar el sangrado; luego bañarlos por lo menos cuatro veces, con pulverizaciones de caldo tres veces con arsenicales o fenoles.



Acaro más pequeño que el anterior, de coloración algo más oscura y de bordes más rígidos, tal como se observa en la "sarna común" del lanar

FORMULAS DE LICORES CASEROS

LICOR DE CAROZOS

Se hace un almíbar con un kilo de azúcar y un litro de agua; al primer hervor se le echa una buena cantidad de carozos de duraznos, mejor si son blancos, y con un poco de carne colorada; se retira del fuego, y cuando se entibia se le echa un litro de alcohol, se guarda en un frasco bien tapado dos o tres meses, y después se filtra.

LICOR DE COCOA

Tómese un litro de aguardiente, un litro de agua, un kilo de azúcar, vainilla y un tarro de cocoa de los más chicos; se mezcla todo, revolviéndolo seguido, y después de tres o cuatro días se filtra.

LICOR DE NARANJA

Se toman diez naranjas regularmente maduras y se les quita la cáscara con cuidado sólo la parte amarilla.

Estas cáscaras se ponen en un litro de alcohol y se dejan en infusión durante diez días.

Se hace almíbar algo espeso de unos setecientos cincuenta gramos de azúcar; se sacan las cáscaras del alcohol y se le echa el almíbar vertiéndolo poco a poco y revolviendo sin cesar aquél.

Se puede agregar a la infusión un trozo de canela en rama, que se sacará con las cortezas de naranja antes de echar el almíbar.

También se pueden tostar las cáscaras antes de ponerlas en infusión, si se quiere obtener un licor de color oscuro, como el curacao.

Variedades de Frutales que deben cultivarse en el Uruguay

Por el Ing. Agr. RAUL TENEI

Indicaciones generales sobre las variedades frutales más importantes que deben cultivarse en nuestro país, así como los portainjertos más indicados para cada una. El autor se refiere especialmente a citrus, ciruelos, durazneros, manzanos y perales.

La elección de las especies y variedades que deben ser cultivadas en el Uruguay, en las explotaciones de carácter comercial es fundamental, si se aspira a tener una producción uniforme y de volumen considerable, de alta calidad comercial ya sea para el consumo al estado fresco o para industrializar y a la vez de bajo costo de producción.

El Laboratorio de Fruticultura de la Dirección de Agronomía enumera con el propósito de fijar orientación, las variedades que, hasta el momento reúnen a más alto grado aquellas características. Dicha selección de variedades va dirigida principalmente hacia los fruticultores y viveristas del país, con la finalidad de que sean multiplicadas y cultivadas preferentemente aquellas que reúnan las condiciones más apropiadas en el cultivo y en la comercialización. En la confección de esta lista se tomaron en consideración, en primer lugar, las observaciones registradas durante una serie de años en los campos de experimentación de este Laboratorio y los de la Facultad de Agronomía, en las colecciones particulares de algunos fruticultores y viveristas que han puesto a nuestra disposición los récords de variedades, y observaciones practicadas en los cultivos privados, para tomar en cuenta también las cotizaciones, aceptación y demás condiciones de la fruta en los mercados. En estas observaciones, se ha prestado especial atención a los siguientes aspectos: rendimiento, desarrollo de las plantas, resistencia o susceptibilidad al ataque de enfermedades o plagas, adaptación a terrenos, época de cosecha, condiciones para el transporte, comportamiento en cámara, calidad del fruto, conservación, aptitud para ser industrializada, etc. Se ha tratado a la vez, de indicar variedades de maduración escalonada, factor principal de aquellas especies de decaimiento rápido o muy precoz.

Con la producción de tales variedades podría abastecerse de una manera regular, los mercados de nuestro mercado interno, base principal y obligada de nuestra producción frutícola, tratando de coordinar este aspecto, con la posibilidad futura de dirigir hacia la exportación los saldos no absorbidos por el consumo nacional en épocas de super-producción.

La lista de variedades aconsejadas será ampliada o modificada en el futuro de acuerdo a la experiencia que se vaya obteniendo.

FRUTALES CITRICOS

En estos cultivos es necesario dividir el país en cuatro zonas principales de acuerdo con sus características.

Zona citrícola del Este: (Departamentos de Cerro Largo y Treinta y Tres).

Variedades: Naranja criolla o común; (de verano) Valencia Late y Lue Gim Gong.

Portainjertos: Naranjo agrio (Citrus Aurantium) en terrenos profundos. Trifoliata (Poncirus trifoliata) en terrenos poco profundos o con subsuelo arcilloso.

Zona citrícola del Norte: (Departamentos de Rivera, Tacuarembó y zona Este de Artigas.

Variedades: Naranja de ombligo (Bahía, en gran escala). Naranja criolla o común en menor escala.

Portainjerto: Naranjo dulce (Citrus Sinensis) en terrenos profundos.

Zona citrícola del Litoral: Variedades: Mandarina común, Mandarina híbrida, Naranja común o criolla, Naranja de verano (Valencia Late y Lue Gim Gong).

Portainjerto: Poncirus trifoliata.

Zona citrícola del Sur: (Departamentos de Montevideo, Canelones, San José, Colonia, Florida, etc.).

Variedades: Naranja de verano. Variedades Valencia Late y Lue Gim Gong. Mandarinas híbridas.

Portainjerto: Poncirus trifoliata y Naranjo agrio (Citrus aurantium).

Nota. — Se habrá observado que en las tres primeras zonas se hace exclusión total del portainjerto de naranjo agrio (Citrus aurantium) por ser las plantas injertadas sobre este patrón afectadas por la enfermedad denominada "Podredumbre de las raicillas". De común acuerdo con el Laboratorio de Fisiología y Patología Vegetal de la Dirección de Agronomía y el estado actual de las investigaciones que se realizan sobre este problema, se aconseja su exclusión para todos los cultivos de las tres primeras zonas, quedando reservado solamente para la zona Sur en terrenos especialmente aptos.

CIRUELOS

Cultivar en escala moderada.

Portainjertos: Mirabolano y Mariana.

Variedades: Interesa escalonar las producciones por épocas. — Americana Plum: fruto chico, amarillo con rosado, rendimientos medianos, planta de buen desarrollo, cosecha mediados de Diciembre. — Propagar en escala limitada. — Conservación reducida.

Golden Japan: fruto mediano a grande, amarillo. — Rendimiento elevado, precocidad, planta de buen desarrollo, cosecha fines de Diciembre a principios de Enero. — Conservación mediana.

Santa Rosa: fruto mediano a grande, rojo violáceo, consistente, muy buena conservación, rendimiento mediano, precocidad, planta de desarrollo medio, cosecha a mediados de Enero. — Cultivar en gran escala. — De gran aceptación en el mercado.

Gaviota (denominada Reina Claudia): fruto violáceo alargado, buen rendimiento, buena conservación, planta de desarrollo mediano. — Cosecha mitad de Febrero. — En gran escala.

Presidente: fruto muy grande violáceo oscuro, buena conservación y aceptación en el mercado. — Planta de reducido desarrollo, debe plantarse en terrenos muy fértiles, de preferencia algo bajos. — Floración tardía. — Cosecha fines de Febrero y principios de Marzo.

DURAZNEROS

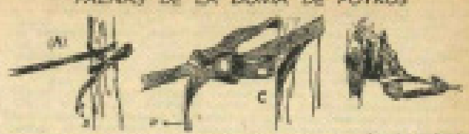
Cultivar en gran escala.

Portainjerto: "Franco" obtenido de semilla, si es posible de carozos de variedades silvestres.

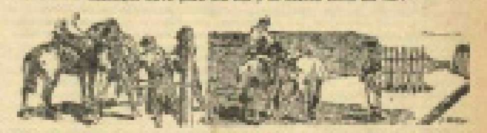
Variedades: Debe escalonarse la producción por épocas, para lo cual se adaptan las siguientes:

May Flower: fruto mediano a grande, fuertemente coloreado, pulpa blanca.

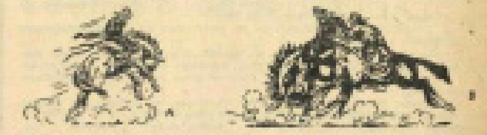
FAENAS DE LA DOMA DE POTROS



[illegible]



[illegible]



[illegible]

(Dibujos y relatos de Enrique Rapela).

se amarillenta, semiprieto, rendimiento mediano a bueno, planta de buen desarrollo. Cosecha fines de Noviembre y principios de Diciembre.

Amsden: (Americano colorado temprano). — Fruto mediano a grande, esférico, fuertemente coloreado de rojo, carne blanco verdosa, mediana calidad, semi-prieto. — Rendimiento mediano. — Cosecha mitad de Diciembre.

Waterloo: fruto mediano, fuertemente coloreado, carne blanco verdosa, casi prieto, planta baja, desarrollo mediano, rendimientos buenos. — Cosecha fines de Diciembre hasta primeros días de Enero.

[illegible]: fruto de tamaño mediano a grande, color amarillo verdoso con líneas esfumadas rojas, pulpa blanco amarillenta, casi prieto, [illegible] parecida al tardío que todos los anteriores, planta de mediano a gran desarrollo, de buenos rendimientos, [illegible]. — Su maduración en algunos años coincide con la de la variedad Waterloo, siendo ésta preferida en la comercialización. — Cosecha principios de Enero.

[illegible]: variedad reciente, fruto mediano a veces grandes, prieto, bien coloreado exteriormente, pulpa amarilla, planta muy productiva. — Cosecha de principios a mediados de Enero. — Cultivar en gran escala.

Rey del Monte: fruto mediano, fuertemente coloreado de rojo, muy atractivo, pulpa amarilla, prieto, muy productivo, planta de mediano a reducido desarrollo, sensible a las enfermedades criptogámicas, cuyas [illegible], [illegible] y [illegible]. — Cosecha a mediados de Enero. — Cultivar en gran escala en las condiciones anotadas y en escala moderada cuando las condiciones del terreno no sean las de referencia. — Puede destinarse también para la industrialización con buen éxito.

[illegible]: fruto de tamaño grande, coloreado de rojo, pulpa amarilla, prieto, productivo, planta de muy buen desarrollo, rústica, se adapta muy bien a distintos terrenos. — Cosecha a fines de Enero y principios de Febrero.

[illegible]: fruto mediano a grande, pulpa amarilla, [illegible], planta productiva de gran desarrollo. — Cosecha principios de Febrero.

[illegible]: fruto mediano a grande, pulpa amarilla, prieto, planta de gran desarrollo. — Cosecha principios de Febrero.

[illegible]: fruto mediano a grande, pulpa amarilla, poco o no coloreada, en contacto con el carozo, carne adherida (pasta). Planta de gran desarrollo, muy productiva. Calidad del fruto, indicada para industrialización en almíbar, siendo el más aconsejable para cultivar con esta finalidad. — Cosecha mediados de Febrero.

MANZANOS

Cultivar en gran escala en la zona Sur del país, especialmente en la zona próxima a la costa del Río de la Plata.

Las plantaciones más prometedoras se encuentran en los departamentos de Maldonado y [illegible].

Portainjertos: Manzano silvestre de semilla preferentemente. Puede emplearse el Northern Spy en condiciones especiales de terreno y plantación, para lo cual debe consultarse a los señores Jefes de Servicios Regionales de Agronomía.

Variedades: No interesa mayormente considerar los períodos de cosecha sino que fundamentalmente la selección ha sido dirigida en el sentido de su aptitud comercial (rendimiento de la planta, calidad, coloración y conservación frigorífica del fruto).

Delicious: Fruto grande, ligeramente cónico, amarillo, estriado de rojo más o menos intenso. Árbol buen productor. Fruto de muy buena calidad y conservación frigorífica. Es la variedad mejor cotizada en el mercado. Cosecha en marzo. Su demanda se mantendrá durante mucho tiempo. — Cultivar en gran escala. — Se aconseja de preferencia, el cultivo de la variedad Red Delicious, conocida también con la denominación de Delicious del Río Negro, que conserva las mismas características que la variedad Delicious, distinguiéndose de ésta, por su colorido rojo más intenso.

King David: fruto mediano, a veces chico, intensamente coloreado de rojo oscuro, excelente, de conservación prolongada. Planta fuerte, de buen desarrollo, medianamente productiva. — Cosecha mediados a fines de marzo. — Indicada para plantar intercalada con la variedad Delicious, en la proporción aproximada de 10 a 15 o/o, para actuar como polinizadora. — Cultivar en gran escala. — Muy apreciada en el mercado.

Jonathan: fruto mediano o sobremediano, amarillo pálido verdoso, coloreado con esfumadura rojiza, conservación mediana. — Planta de desarrollo medio, sensible al ataque del oídium del manzano (oidium farinosum). — Indicada también para actuar como polinizadora de la variedad Delicious. — En lo posible debe preferirse la mutación denominada Blackjon, que presenta iguales características que Jonathan a excepción de su colorido rojo que es más intenso.

Stayman Winesap: fruto sobremediano a grande, bien coloreado de rojo, de buena calidad. En determinadas condiciones el fruto es afectado de "bitter pit". — Cosecha en el mes de abril. — Cultivar en escala moderada. De optarse por esta variedad hay conveniencia en cultivar la mutación Blaxstayman de mayor coloración.

Ben Davis: fruto sobremediano a grande. — De color amarillo verdoso, pálido, estriado de rojo vivo. — Pulpa blanca, calidad mediocre. — Planta de muy buen desarrollo, muy productiva. — Cosecha en el mes de abril. — Como variedad de cosecha tardía es una de las más aconsejables para cul-

libera con marcada ventaja a las variedades Rome Beauty (Portalia) y la Delicious Red que han sido eliminadas por la susceptibilidad frente al [illegible] del [illegible] y el escaso desarrollo de las plantas cuando el terreno no es especialmente apto.

PERALES

Cultivo: en escala mediana o moderada.

Portainjerto: franco o silvestre, obtenido de semilla. De no obtenerse éste, puede optarse por el pie de membrillero de la variedad común o D'Angers, debiéndose evitar colocar las plantaciones en terrenos fértiles, de preferencia algo bajos, sin excesiva humedad.

Variedades: Williams Bon Chretien o pera Francesa, fruto de tamaño grande, de gran calidad, conservación frigorífica mediana. Planta productiva. Variedad indicada para mercado (consumo en estado fresco) y de gran aptitud para ser industrializada conserva en almíbar. Cosecha principios de febrero. Por las características anotadas y por las buenas cotizaciones que obtiene en el mercado debe cultivarse con marcada preferencia en relación a las variedades que se mencionan a continuación:

Favorita de Clapp: fruto de tamaño mediano a grande, de buena calidad, buena presentación, conservación reducida, planta productiva. Cosecha mediados a fines de enero. — La cosecha debe efectuarse oportunamente y su comercialización debe ser inmediata. — Polinizadora de Williams.

Beurré Diel: fruto de tamaño intermedio a grande, calidad media de buena conservación. — Planta productiva de buen desarrollo. — Cosecha mediados a fines de marzo. Indicada entre las variedades de maduración tardía.

Winter Bartlett: forma semejable a la de Williams, algo más alargada. — De buena calidad aunque como todas las variedades tardías no madura completamente la pulpa interna del fruto. — Planta de muy buen desarrollo, productiva. — Cosecha mediados de marzo.

NOTA — Se aconseja el cultivo de las dos últimas variedades (Beurré Diel y Winter Bartlett) en muy pequeña escala en los cultivos comerciales con el propósito de escalonar el consumo de esta fruta con variedades tardías como las que se proponen, ya que la conservación frigorífica de la primera variedad comercial (Williams Bon Chretien o Francesa) es reducida.

Nueva Ley de Jubilaciones De los Trabajadores Rurales

DIVERSOS ASPECTOS DE INTERES PARA EL CONOCIMIENTO GENERAL

Por un Decreto-Ley de [illegible] de 1943, que fue reglamentado el 15 de Junio de 1944, el Poder Ejecutivo de ese entonces, formó la "Caja de Trabajadores Rurales". Esta Caja es una Sección del Instituto de Pensiones y Jubilaciones del Uruguay.

El Instituto de Pensiones a la Vejez y su personal, han pasado a la Caja de Trabajadores Rurales, quedando a cargo de esta última, los Servicios de Pensiones a la Vejez.

Quienes pueden jubilarse

Podrán jubilarse todos los trabajadores rurales que estaban en actividad a partir del [illegible] de enero de [illegible].

Los trabajadores que habían dejado de trabajar en esa fecha, tendrán beneficios de acuerdo a la forma de reconocimiento de servicios anteriores que se establezcan.

A quiénes se considera trabajadores rurales

1º — Aquellos que trabajan en tareas rurales, ya sea fuera o dentro de los establecimientos; y hasta los mismos patrones.

Los agricultores, los peones, tamberos, jornaleros que trabajan en tiempo de yerra, esquila, cosecha, etc., etc., y todas las personas que estén en las condiciones indicadas, tendrán derecho a jubilarse como trabajadores rurales.

2º — Aquellas otras personas que presten servicios rurales, tales como técnicos, administradores y demás empleados de escritorio, de servicio doméstico, etc., podrán jubilarse como trabajadores rurales.

3º — Las personas que presten servicios como quinteros y jardineros, tanto en los centros urbanos (ciudades y pueblos) como en las zonas rurales (estancias, colonias, granjas, etc.), también.

Los patrones tendrán derecho a jubilarse como trabajadores rurales, cuando intervengan con el trabajo personal y en forma permanente en la dirección o administración de los establecimientos.

Los hijos de los patrones, cuando dependan del padre no estarán comprendidos en los beneficios de esta ley hasta que no cumplan los 18 años de edad.

Condiciones para la jubilación de los trabajadores rurales

Todos los trabajadores rurales tienen la obligación de apuntarse en los registros de la Caja.

Habrá dos clases de afiliados

1º — Afiliados con cotización. — Son aquellos que pagan voluntariamente a la Caja, una cantidad que está en relación con el sueldo que gana. (La cantidad que deben pagar está establecida en los números 3º y 4º del Plan de su cartilla: "De dónde se sacan fondos para pagar las jubilaciones de los trabajadores rurales").

2º — Afiliados sin cotización. — Son aquellos que no pagan las contribuciones voluntarias.

Los interesados deben recordar esta clasificación, porque de acuerdo con ella el sueldo que puede recibir el jubilado es muy diferente.

Los sueldos para calcular la jubilación

Los llamados "sueldos fictos" son los que fija la Caja, para calcular la jubilación, cuando no se sabe el sueldo justo que ganó o gana cada uno.

La Ley fija en treinta y cinco pesos ($ 35.00) el sueldo ficto para los peones comunes, "con cotización".

Los demás trabajadores rurales, tales como gerentes, administradores, técnicos, empleados, mayordomos, capataces, obreros especializados e idóneos, tendrán un sueldo ficto que les será fijado por la Caja.

Para los afiliados, sean peones o no, "sin cotización", es decir, que no hayan pagado las contribuciones voluntarias, esta Ley determina un sueldo ficto de veinte pesos ($ 20.00) mensuales, mientras que la Ley fija para los trabajadores de la categoría "sin contribución".

Los sueldos fictos para la jubilación, no tienen nada que ver con los sueldos que actualmente establece la Ley de Salario Mínimo Rural, y que deben reclamar los asalariados rurales.

Ante quién se deben presentar los que quieran jubilarse

Todos los interesados en jubilarse como trabajadores rurales o tengan necesidad de información al respecto, deberán dirigirse a las Inspecciones departamentales del Instituto de Pensiones a la Vejez, de la localidad más cercana.

Más adelante, la Caja de Jubilaciones del Trabajador Rural organizará otros Servicios y Agencias.

Para facilitar los trámites, se ha dispuesto que las Asociaciones Profesionales, que actúen dentro de los gremios de trabajadores rurales, puedan solicitar ser agentes de la Caja, para el suministro de informes y planillas de afiliación de las empresas o personal de la Asociación.

Toda Asociación que desee actuar como agente de la Caja, debe solicitarlo por escrito, acompañando copia de los estatutos y del Decreto de otorgamiento de la Personería Jurídica.

Los beneficios que tienen los trabajadores rurales por la Ley de Jubilaciones

"El fondo de trabajadores rurales" que crea la Ley, cubre no solamente los derechos jubilatorios, sino también los riesgos que

los trabajadores puedan tener por invalidez, vejez, muerte y desocupación.

Cuando pagará la Caja, las jubilaciones y otros beneficios

1º — A los dos años de estar afiliado a la Caja, podrán jubilarse los que tengan incapacidad absoluta y permanente para todo trabajo, o sea cuando el trabajador quede totalmente impedido de trabajar, siempre que tuviese por lo menos diez años (10) de servicios.

Así, por ejemplo, una persona que se enloqueciera, que quedara tullida o que tuviera una enfermedad incurable que la obligara a guardar reposo, etc., podrá jubilarse a los dos años de estar afiliada, siempre y cuando haya trabajado por lo menos diez años (10).

2º — Los herederos de los fallecidos en actividad, o en goce de jubilación o de seguro de desocupación, tendrán derecho a cobrar pensión después de cumplidos los 2 años de afiliación a la Caja de la persona fallecida, siempre que ésta tuviera por lo menos diez años (10) de servicios.

Demos algunos ejemplos, para aclarar la disposición:

a) Fallecimiento en actividad. — Muere una persona en una época en que estaba trabajando. Su esposa o hijos o herederos, podrán cobrar una pensión si el fallecido estuvo por lo menos dos años (2) afiliado a la Caja y siempre que tuviera diez (10) de servicio reconocido.

b) Fallecido en goce de jubilación. — Muere una persona que ya estaba jubilada. Su esposa o hijos o herederos, podrán cobrar la pensión si el fallecido estuvo dos años (2) afiliado a la Caja y siempre que tuviera diez años (10) de trabajo reconocidos.

c) Fallecidos en goce de seguro de desocupación. — Muere una persona que cobraba un "Seguro de Desocupación". Su esposa o hijos o herederos podrán cobrar la pensión establecida por la Ley, si el fallecido estuvo por lo menos dos años (2) de afiliado a la Caja, y siempre que tuviera diez años (10) de servicios reconocidos.

3º — A los tres años (3) de afiliación la Caja pagará las jubilaciones de los que lleguen 60 años de edad y treinta años (30) de servicios reconocidos.

4º — A los cinco años de estar apuntado en los registros de la Caja, ésta pagará las jubilaciones de los trabajadores que tengan sesenta años (60) de edad y treinta años (30) de servicios como mínimo, esté o no trabajando al cumplir los sesenta años (60).

Así por ejemplo, una persona de sesenta años (60) de edad, habiendo estado en actividad al 28 de enero de 1948, aunque ya haya dejado el trabajo, y menos si sigue trabajando todavía, podrá jubilarse a los cinco años (5) de estar afiliado a la Caja, siempre que tenga por lo menos diez años (10) de servicios.

5º — También a los cinco años de estar apuntado en los registros de la Caja, ésta pagará las jubilaciones de los trabajadores que queden física o intelectualmente impedidos de continuar el trabajo que realizaban.

Ejemplos: Un trabajador que queda física o intelectualmente impedido de seguir en el trabajo que realizaba en el caso de quedarse ciego, de perder los brazos o al sufrir un accidente que le deja inválido; o si adquiere una enfermedad infecciosa, como una afección a la tuberculosis mientras siga enfermo; o si tiene una enfermedad que le impide renovar para el trabajo que hace; o en el caso de enloquecerse o de sufrir una enfermedad mental, mientras ésta dure, etc. Todas estas enfermedades, deben ser comprobadas por los médicos de la Caja. En esos casos, tendrá derecho a jubilarse, a partir de los cinco años (5) de estar afiliado a la Caja.

PICADURAS DE INSECTOS

[illegible]

cualquiera sea la edad o los años de servicios que tenga.

6º — A los cinco años de estar apuntado en los registros de la Caja se pagará un "seguro de desocupación" que durará seis meses (6), y que se podrá utilizar nada más que tres veces en la vida. Además, entre cada vez que se utilice ese seguro de desocupación, debe pasar un tiempo no menor de dos años (2).

Cuándo se considera que el trabajador es inválido y cuándo se considera que deja de ser inválido

Los médicos nombrados por el Directorio del Instituto del Trabajador, dirán cuándo el trabajador es inválido.

La jubilación por invalidez, se perderá si en otra revisación médica, se comprueba que la incapacidad ha desaparecido, y también en el caso de que el trabajador no se deje hacer otro examen médico.

Lo mínimo que se paga en las jubilaciones por vejez e invalidez

Dependerá de la cantidad de años de estar apuntado en los registros de la Caja, y nunca podrá ser menor de diez pesos ($ 10.00) mensuales.

Desde cuándo empieza a contarse la jubilación

Si la jubilación se solicita dentro de los noventa días siguientes al momento en que se deja de trabajar, la jubilación comenzará a contarse desde ese momento en que se dejó de trabajar.

Pero si se solicita después de los noventa días de haber dejado de trabajar, la jubilación se comenzará a contarse desde el momento en que se presentó la solicitud.

Caso de los extranjeros

Los afiliados extranjeros, deberán probar por lo menos que tienen veinte años (20) de domicilio en el país, para tener derecho a jubilarse como trabajadores rurales.

Reconocimiento de los servicios anteriores, o sea de los trabajos que tuvo el interesado durante su vida, desde que empezó a trabajar

Los trabajadores deberán preocuparse de presentar sin dilación a la Caja con los datos y pruebas necesarias, para que ésta pueda determinar las formas cómo se reconocerán los servicios anteriores, dentro del plazo que fija la Ley para hacerlo.

Relación con otras leyes jubilatorias acumulación

Serán aplicables todas las disposiciones sobre jubilaciones siempre que no se opongan a esta Ley.

Sin embargo, los afiliados "con [illegible]" podrán acumular con otras rentas o salarios que tengan, nada más que hasta alcanzar [illegible] pesos ($ [illegible]) anuales.

Los patrones tienen la obligación de remitir las planillas a la Caja

Los patrones de establecimientos rurales, tienen la obligación de remitir las planillas de su personal y la suya propia, a la Caja de Jubilaciones del Trabajador Rural, y en la forma que ella indicará.

Todo patrón debe tener un certificado de la Caja

Todos los patrones deben presentarse a reclamar de la Caja el certificado que prueba que están al día y que les será necesario para realizar ciertas operaciones en oficinas públicas y municipales.

Cuándo es necesario el certificado de la Caja

Sin la presentación del certificado de la Caja ningún patrón podrá obtener guías o certificados guías, para el transporte de ganados o frutos.

Sin esa presentación, tampoco la Escribanía transferencial de marcas y señales; ni de vehículos.

De dónde se sacan fondos para pagar la jubilación de los trabajadores rurales

Para pagar la jubilación de los trabajadores rurales, se destinan los siguientes recursos:

1º — Todas las propiedades inmuebles, como son los campos y los edificios, ubicados en las zonas rurales, pagarán al año dos pesos por cada mil (2 o/oo), del valor en que están tasadas para la contribución inmobiliaria. Este impuesto deberá pagarse desde 1942 en adelante y será cobrado por la Dirección General de Impuestos Directos, en las mismas fechas y de la misma manera, como se cobra la contribución inmobiliaria.

2º — Los propietarios, que no prueben fehacientemente que explotan ellos mismos sus establecimientos, pagarán lo mismo que los otros, más un recargo de veinticinco centésimos ($ 0.25) por peso, de lo que pagan por contribución inmobiliaria.

Para probar que explota él mismo su establecimiento, el propietario deberá presentar un certificado del Juez de Paz de la Sección. Este certificado se facilitará ante la oficina que cobra los impuestos y que da las planillas de contribución inmobiliaria.

Ni los medianeros, ni los aparceros, de cualquier clase, se considerará explotación directa.

3º — Los trabajadores rurales que se jubilan o que están por jubilarse, si quieren estar en la categoría "con cotización" pagarán en cuotas mensuales o anuales cada mes, una cantidad que dependerá del sueldo que ganen, siempre que sea de treinta y cinco pesos ($ 35.00) o mayor de esa cantidad.

A los que ganen treinta y cinco pesos ($ 35.00) les corresponderá pagar un peso con setenta y cinco centésimos ($ 1.75) por mes.

4º — Los que ganen más de treinta y cinco pesos ($ 35.00) abonarán si quieren entrar en la categoría "con cotización" además de un peso con setenta y cinco centésimos ($ 1.75), un porcentaje del uno con veinticinco por ciento ($ 1.25 o/o) por cada fracción de diez pesos ($ 10.00) en que su sueldo pase de los treinta y cinco pesos ($ 35.00).

Así, los que ganan cuarenta pesos ($ 40.00) podrán pagar un peso con setenta y cinco ($ 1.75); los que ganen cuarenta y cinco pesos ($ 45.00) podrán pagar un peso con ochenta y siete centésimos y medio ($ 1.87½); los que ganan cincuenta pesos ($ 50.00) deberán pagar un peso con ochenta y siete centésimos y medio ($ 1.87½); los que ganen cincuenta

LIMPIEZA DE MARCOS DORADOS

El zumo de las cebollas crudas es muy bueno para limpiar el dorado de marcos.

Se parte una cebolla y se restriega suavemente el dorado, procurando que entre en todos los intersticios.

Al cabo de un par de horas de su aplicación, se lava bien con una escobilla fina mojada en agua de lluvia y se termina secándolo con un trapo suave.

y cinco pesos ($ 55.00) podrán pagar dos pesos ($ 2.00); los que ganen sesenta pesos ($ 60.00) podrán pagar dos pesos ($ 2.00); los que ganen sesenta y cinco pesos ($ 65.00) podrán pagar dos pesos con diez centésimos y medio ($ 2.10½); los que ganen setenta pesos ($ 70.00) podrán pagar dos pesos y once centésimos y medio ($ 2.11½), y de la misma manera para otros sueldos mayores que estos.

Es decir, que cuanto más gane un trabajador rural, más deberá pagar para tener derecho a que lo jubilen.

Mientras no se aplique un sistema de pagos determinado, el pago deberá efectuarse según lo establezca previamente la Caja, ya sea en las Agencias de la Caja, o en las Sucursales del Banco de la República, o por giro directo en las Agencias de Correo.

5º — De todos los pagos que haga la Caja a sus afiliados, se sacará un tres por ciento (3 %) para el fondo de los propios trabajadores rurales.

6º — Se cobrará medio centésimo por peso, sobre el precio de las ventas, cesiones, permutas, o cualquier otro pase de la propiedad, siempre que el pase no sea gratuito, de tierras o edificios ubicados en las zonas rurales.

Los que ya deben pagar esta contribución, por operaciones hechas desde el veinte de enero de 1943, podrán hacerlo el quince de diciembre de 1944.

Este impuesto de medio centésimo por peso, deberá pagarlo el que consiga la propiedad para él, ya sea comprándola, o permutándola, o aceptándola si se la ceden. El pago se hará por estampillas que tendrán escrito: "Caja de los Trabajadores Rurales" Decreto Ley de 29 de Enero de 1943".

A partir del 15 de Junio de 1944 los Registros de Arrendamientos, y General de Arrendamientos y Anticresis, no inscribirán ninguna operación sobre arrendamientos si el arrendador y el arrendatario no están afiliados a la Caja.

El que no pague este impuesto, no podrá hacer ninguna operación ante Escribano Público, así como tampoco ningún trámite en las oficinas públicas del Estado, Municipios, Ancap, Banco de la República, Banco de Seguros, Banco Hipotecario o cualquier Ente Autónomo.

7º — Otro recurso que ingresará a los fondos de la Caja de Jubilaciones del Trabajador Rural es el sobrante de los fondos destinados a pagar las Pensiones a la Vejez.

8º — El dinero que se vaya juntando se colocará a interés y ese interés también aumentará el fondo de la Caja de los Trabajadores Rurales.

9º — Las donaciones y los legados destinados al "Fondo de los trabajadores rurales", serán aceptados por la Caja, con el fin de aumentar las reservas para la jubilación de estos trabajadores.

El Estado garantiza las jubilaciones

Las jubilaciones y los beneficios de esta Ley, tienen la garantía del Estado.

Jubilación por la Caja del Trabajador Rural en las Sociedades y Compañías

En los casos de Sociedades y Compañías deberán afiliarse todos los socios que intervengan con el trabajo personal y en forma permanente, en la dirección o administración de la Empresa.

La Influencia del Clima En los Rendimientos

Por JOSE M. BERCEIRO

Trabajo Especial para el Almanaque del "Banco de Seguros del Estado"

La circunstancia de que los rendimientos varíen notablemente, al comparar las diversas cosechas, indujo al hombre desde las más lejanas épocas, a buscar las causas que lo motiven.

Se recurrió a todas las posibles modificaciones del suelo (agrológico); rotaciones de cultivos, idealmente planeadas, a fin de complementar las distintas exigencias biológicas de sucesivas siembras; abonos de variada índole, para restituir a la tierra, materias fertilizantes; enmiendas en su constitución físico-química; prácticas especiales de labor; en fin, todo cuanto representa concepto AGROTECNICO, o sea intervención de la mano del hombre, encontró mediante amplio estudio del problema, las proyecciones más vastas e interesantes que cabe imaginar. No obstante se comprobó que dichas medidas, aunque muy eficaces para aumentar notablemente la magnitud normal de los rendimientos, haciendo mucho más remunerativo el esfuerzo humano, éste sólo se obtiene a expensas de ingentes erogaciones previas, si bien luego pueden ser compensadas con creces. Pero las oscilaciones se repiten y aún se acrecientan, máxime al agravarse de los imprevistos consabidos, que con frecuencia se malogran totalmente.

Surgió entonces la convicción de la influencia decisiva que desempeña el FACTOR TIEMPO —estado atmosférico— intervención que en principio, siempre fué sospechada; en cuanto se hace demasiado ostensible en determinadas circunstancias, anulando totalmente en breve tiempo, toda una promisora cosecha. Y es entonces, capital, semilla y denodados esfuerzos, que rinden lamentable tributo, al desconocimiento de lo que pudo haber salvado una oportuna previsión del tiempo, con suficiente anticipación (a largo plazo).

La GENETICA, estudiando todos los medios de adaptación y selección, obtuvo resultados capaces de reducir, aunque no conjurar, los efectos de las ADVERSIDADES CLIMATICAS. Pero he aquí que, precisamente a tal fin, se debe conceder atención particularizada, paralelamente a ambos aspectos: los problemas biológico-vegetativos y las modalidades meteorológicas.

Justamente, en concepto del suscrito, el motivo de que este valioso apoyo de la ciencia, no haya rendido toda la eficacia que cabe racionalmente esperar de su aplicación, radica en que no se domina suficientemente el conocimiento de la parte fundamental, que corresponde al comportamiento atmosférico. Pues debe desta-

cesos, que aún no se han realizado todos los estudios especiales discriminativos, capaces de revelar el reflejo fiel de FISONOMIA CLIMATICA, ajustándose a este propio calificativo, adoptado ex profeso (ver obra del autor "Contribución al mejor conocimiento del clima").

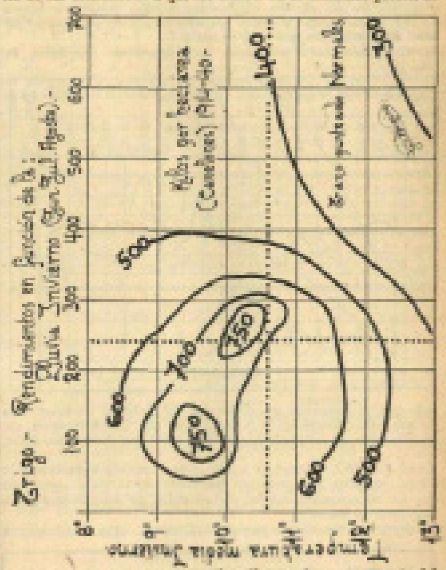
De manera que, demostrada a grandes rasgos, la acción decisiva del comportamiento meteorológico, que interviene, regula y hasta modifica, las condiciones del suelo, interesa dispensar atención a la modalidad ideal, que reclama cada cultivo.

Como se comprenderá, sería muy extenso referir siquiera, los métodos y disciplinas que mejor conduzcan al aprovechamiento integral de tal conocimiento. Me limitaré en consecuencia, a demostrar que cuanto se realice en este sentido, asume valor práctico y efectivo, de carácter inmediato.

Es frecuente el pesimismo de que, ante la magnitud de los agentes naturales, el hombre es impotente; en efecto, se justifica el desconcierto, si se pretendiera regular y modificar su curso. Pero estudiarlo y analizarlo escrupulosamente, en sus más mínimos detalles de modalidad, representa si cabe la extensión de un acertado aforismo popular, a aquello de ENEMIGO CONOCIDO ES MITAD DE ENEMIGO.

Me referiré entonces, muy someramente, y como simples linea-

mientos, o algunos de los resultados de las investigaciones personales al respecto; ilustrando, asimismo, con muy limitados ejemplos gráficos, aquellos casos de correlación simple, que permiten objetivar en forma sencilla, la evidencia de las causas determinantes de las oscilaciones a que me refiero. En el entendido previo, de



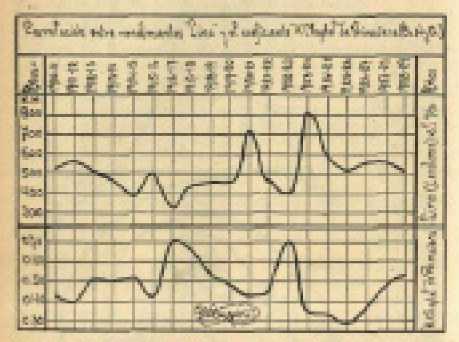
que cuanto expongo a continuación, sólo constituye un aspecto del problema, encarado ampliamente por el suscrito, en un folleto próximo a aparecer, que se titulará AGRO-METEOROLOGIA.

PARA EL TRIGO — Se evidencia que la duración del insolamiento solar de los meses noviembre y diciembre, ejerce influencia muy se-

tamente favorable, revelando correlación positiva, los cálculos y métodos gráficos.

En cambio, cuando se registran inviernos lluviosos, los rendimientos son deficitarios, aún considerando el ventajoso comportamiento primaveral; puede llegar a dominar aquella circunstancia negativa. De tal manera, al finalizar Agosto, por simple conocimiento de las características al respecto, es posible anticipar la primera impresión referente a la cosecha.

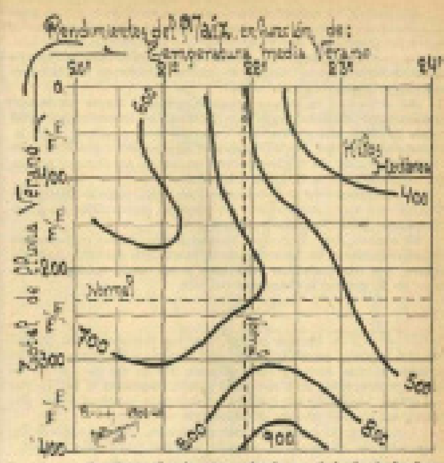
Complementando idealmente esta importante conclusión, re-



sulta que la frecuencia que presentan los inviernos lluviosos (más de 300 m/m), alcanza al 34 %; vale decir que promedialmente, cada diez años, se producen más de tres casos con dicha adversidad.

PARA EL LINO — Respecto a este cultivo, también se evidencia la acción negativa que producen los inviernos lluviosos; pero más que por su cantidad, o total pluviométrico, se destaca la función "duración en horas."

Para esto, recurrí a la fórmula de Chaptal, —que su autor llama



"coeficiente de eficacia" — (y que se basa en el duplo de la duración de la lluvia expresada en horas, adoptando como divisor, el total en milímetros de la misma, sumado a la duración).

Este cultivo tolera muy bien la deficiencia pluviométrica invernal; registrando en general menor variabilidad que el trigo, en cuanto a la oscilación de sus rendimientos, a través de la estadística comparada.

PARA EL MAIZ — En este cultivo se manifiesta la importancia decisiva que desempeña la pluviosidad del verano.

TESORO DENTRO DE UNA PIRARA

[illegible]

[illegible]

Analizados los rendimientos de extensa serie de años, en base a método de funciones combinadas, aparece claramente, que la lluvia de primavera, siendo abundante, puede compensar la deficiencia del verano, dentro de ciertos límites; siendo francamente deficitarias las cosechas ,cuando en ambas estaciones, acumulativamente, se registra escasez hídrica.

Por otra parte es curioso comprobar, que la mayor higroscopicidad estival (humedad específica del aire), en determinados años, puede también ejercer su efecto favorable a la condición anteriormente expuesta, por vía de captación directa del vapor acuoso, o mediante proceso de condensaciones ocultas, al ingresar al interior del suelo (ventaja de carpidas y binados).

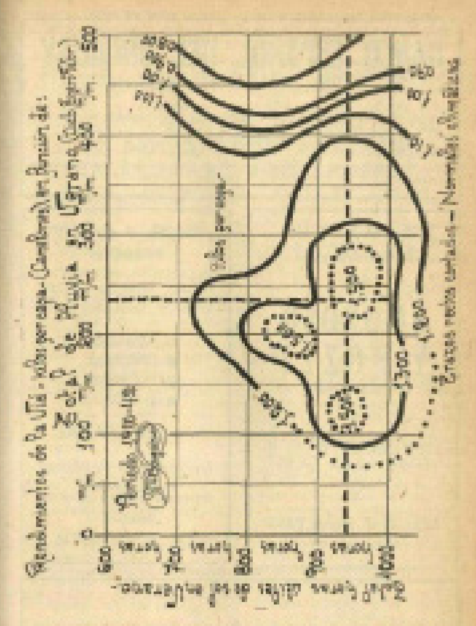
El crecimiento de la temperatura, en dicho período interfásico, siempre que vaya acompañado de aumento proporcional de precipitaciones (lluvias), resulta ventajoso.

En síntesis, las condiciones ideales serían, buena radiación solar, especialmente en verano, conjuntamente con elevada condición hídrica, por vía inmediata —lluvia— y por razón mediata, manifiesta en la riqueza de humedad del aire.

PARA LA VID — Resulta curioso, que las anormalidades climáticas del verano, particularmente en cuanto a la lluvia, reflejan opuestos efectos, entre la vid y el maíz. Siendo así que, dentro de límites prudenciales, si la sequedad y calor favorecen al cultivo que nos ocupa, arrojando sus mejores rendimientos y mayor grado glucósico; en cambio afectan notablemente al maíz.

A tal punto se manifiesta esta correlación, que los gráficos correspondientes comparados, revelan objetiva ondulación inversa.
Por investigaciones de funciones combinadas, resulta:

a) Que los mayores rendimientos admiten cierta elasticidad, en cuanto a su exigencia respecto al total de lluvia de primavera; para acusar en cambio, inmediato detrimento, en cuanto la pluviosidad del verano supera a la normal, comprobándose proporcionalidad directa con el exceso registrado.
b) Por otra parte, se evidencia que considerando la insolación (duración de las horas útiles del sol) correspondiente al ve-



raro, como estímulo el total de lluvia de la misma estación, existe una acción favorable —atribuible a la eficacia de la radiación solar— directamente proporcional a su incremento, siempre que no se registre la condición adversa, citada en parágrafo anterior.

JOSÉ M. [illegible]
Miembro de la Comisión Internacional de
Meteorología Agrícola

Receta Para Fabricar Productos a Base de Tomates

Para aprovechar este saludable fruto cuando el mercado no puede absorber la producción total, o bien para darle destino a los tomates defectuosos y que no son distribuibles como de primera, se presenta la oportunidad de transformar estos frutos en valiosas conservas.

Publicamos a continuación algunas recetas sencillas y fáciles de emplear.

TOMATES AL NATURAL

Se escogen tomates de tamaño grande y maduros. Se echan en agua hirviendo y se mantienen en ella por espacio de un minuto. Después se los saca y se ponen en agua a la temperatura ordinaria. Se pelan y se les quitan las semillas cuidando de no estropear la masa. Se colocan en frascos y se les cubre con la escurrida del jugo que hayan exprimido y agua cocida. Se añade una cucharadita de sal a cada envase de un litro de capacidad.

Este es el tipo de conserva base para preparar cualquiera otra que lleve ingredientes.

PREPARACION DEL CAT-SUP

Se toman 4 litros de salsa de tomate al natural y se ponen al fuego. Cuando comienzan a hervir se agregan una botella de vinagre, 3 cucharadas de azúcar y un cuarto de pimiento muy bien picado que contenga 3 cebollas picadas, 4 cucharadas de semilla de mostaza, 3 cucharadas de pimienta negra entera, 3 cucharadas de canela molida, 1 cucharada de nuez moscada molida, 2 cucharadas de clavo de olor y seis hojas de laurel. Se cocina esta salsa hasta que tenga la consistencia de una pulpa. Después se esteriliza al baño de María por 30 minutos en botellas que se tapan con corchos con una capa de cera en la parte exterior, para impedir la entrada del aire.

SALSA DE TOMATE

Se escogen tomates bien maduros porque así tienen más jugo y la conserva, además, saldrá de mejor color. Se lavan y se trozan, pasándose después por una máquina de picar carne. Después se ponen al fuego y se mantienen en hervor por 30 minutos. Se retira entonces el contenido y se pasa por un colador que retenga las semillas y cáscaras que pudieran quedar. Se echa esta salsa en una tela blanca que esté limpia y se cuelga para que el contenido escurra el exceso de agua. Una vez que tiene la consistencia deseada se procede al embotellado.

Las botellas y tapones que van a utilizarse hay que hervirlos durante media hora. Las botellas se colocan destapadas en el recipiente con agua y sobre un trozo de madera para que no toquen directamente el fondo. El agua debe cubrirlas por completo.

Se echa la salsa en las botellas y se coloca el corcho, que se ajusta sólo hasta la mitad, atándolo con un cordel o alambre para que no salte cuando las botellas se pongan al baño de María. Si una botella se destapa hay que marcarla porque el producto no será de larga duración.

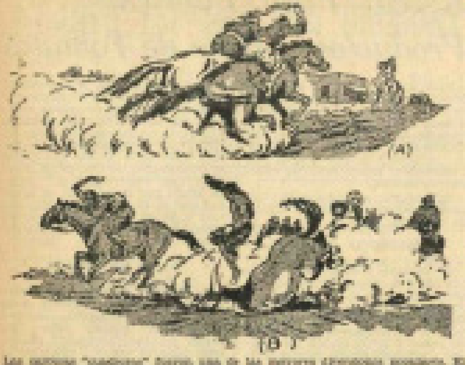
El procedimiento al baño de María es el siguiente: se colocan las

---

ALERGIA

[illegible]

LAS CARRERAS "CUADRERAS"



(A) (B)

Las carreras "cuadreras" fueron una de las mayores diversiones populares. El origen de la palabra cuadrera, proviene de la época colonial [illegible]

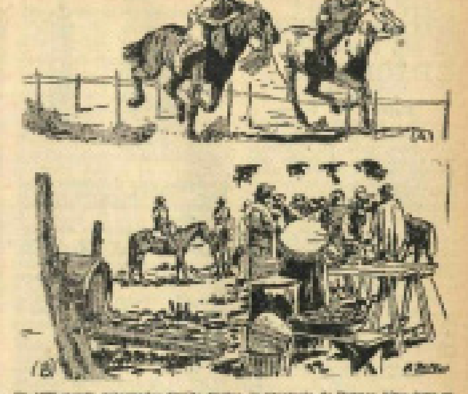
[illegible]

---

botellas en una paila o tarro de lata y se pone agua hasta que llegue a la altura del cuello de las botellas. Se pone en seguida el recipiente al fuego. Al agua se puede agregar un poco de ceniza para hacer que hierva a mayor temperatura. El hervor del agua se mantiene por media hora. Pasado ese plazo se retira del fuego, pero no se sacan las botellas del agua. En seguida se introducen por completo los tapones, y cuando las botellas se hayan enfriado un poco, se las saca e introduce la parte del cuello en un baño de parafina derretida o lacre para asegurar su impermeabilidad al aire.

Cuando no se disponga de lacre o parafina sólida, puede substituirse por el siguiente procedimiento: antes de tapar el contenido de las botellas se coloca sobre la superficie una cucharadita de buen aceite de

LAS "CARRERAS CUADRERAS"



En 1878 (según anotaciones [illegible]), la provincia de Buenos Aires tuvo su reglamento de carreras cuadreras que aún rige en las cuadreras que la policía a veces tolera. Para aquella época se prohibió la ley de carreras por andarivel. La cancha tenía generalmente dos [illegible] de unos [illegible] [illegible] y a dos metros uno de otro. El andarivel es un hilo estirado que separa la raya a los caballos que corren. [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de la época [illegible]. La [illegible] tenía gran [illegible] en el pago. Concertada con muchos días de anticipación atraía muchos forasteros a más de la gente del lugar. Era una fiesta de [illegible] [illegible], [illegible] [illegible], [illegible] [illegible] y [illegible] y [illegible] "[illegible] en [illegible]".

(Dibujo y [illegible] de Enrique Rapela).

---

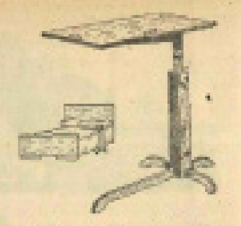
hervir, una vez como cinco minutos.

JUGO DE TOMATE

Se utilizan tomates bien maduros y de color subido. Se pesan en una vasija de aluminio o enlozada. Se pone un poco de agua en la vasija y se coloca al fuego hasta que los tomates se ablanden. Cuando se ha conseguido esto, se pasan por un cedazo fino, de modo que las semillas queden separadas de la pulpa. El cedazo debe ser malla de crin, nunca de hierro o zinc, porque con el jugo se producen reacciones venenosas. Conviene pasar bien la pulpa para desprenderla de los hollejos, pues allí se encuentra el mayor contenido de vitaminas.

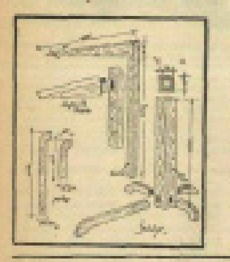
Para sazonar el jugo se puede adicionar sal. En seguida se procede a esterilizar al baño de María como se ha indicado para los casos anteriores.

Práctica Mesa Para Enfermos



Por sugestión que [illegible] un enfermo [illegible], ofrecemos esta mesa, cuya utilidad es indiscutible, pues no solamente sirve para los enfermos, sino también para los que están sanos. Su construcción resulta sumamente económica, y se efectúa de la siguiente manera: Con madera de 13 mm. de espesor, pino tea o cedro, preferible este último, ejecute un tubo rectangular, por dentro debe funcionar el eje soporte de la tabla de la mesa, y que sirve para aumentar o disminuir la altura de la misma.

Esta columna hueca se formará con listones encolados y asegurados con clavos sin cabeza; en la parte inferior de la misma se efectúan las perforaciones correspondientes para el encastre de las patas, las que se colocan forzadas y con un poco de cola fuerte de carpintero.



Las patas se recortan de madera de 25 mm. de espesor, las cantoneras se pulen bien, primero con lima fina en la parte curva y luego con papel de lija fino se [illegible].

Soporte refuerzo tabla. — En la parte superior del listón "sube y baja" se encastra, a forma de escuadra, un listón de 2 1/2" de ancho por 1" de espesor, y sobre el cual se coloca una tablita de 1/2" de espesor de 35 cms. de largo por 30 de ancho. Esta tabla se sujeta con tornillos por la parte inferior.

Cómo se regula la altura. — Sobre el listón "sube y baja" se efectuarán varios agujeros de 7 u 8 mm. de diámetro y a una distancia de 30 mm. aproximadamente entre cada uno. Como puede observarse en el dibujo, una simple espiga, a título de pasador, es suficiente para sostener la mesa a la medida deseada.

Acabado. — Bien pulidas todas las partes con papel de lija se le da una o dos manos de nogalina, que luego, una vez bien seco, se lustra con goma laca rubia, a muñeca.

PESTE PORCINA

Por el Dr.
ALFREDO S. MOLINA
(de Argentina)

●

Generalidades — Esta enfermedad es conocida también con el nombre de cólera porcino y ataca exclusivamente a los cerdos en cualquier edad. Se trata de una afección sumamente extendida en todas las regiones en donde la explotación porcina ha alcanzado cierto grado de desarrollo. El norte y el oeste de la provincia de Buenos Aires y el sur de Santa Fe y Córdoba han sido los lugares más castigados por esta terrible infección y aún lo siguen siendo hasta el presente.

CAUSAS — La enfermedad es producida por un virus, al que se asocian otros gérmenes que provocan las variadas afecciones que se observan en el curso de la misma. Este virus llega al organismo de los animales generalmente con los alimentos que éstos ingieren (pasto, maíz, agua, etc.) empezando en ese mismo momento la incubación de la enfermedad, para manifestarse recién a los 8 a 12 días con muestras evidentes e inequívocas. A partir de entonces todos los animales que han contraído la infección empiezan también a eliminar virus por las secreciones y excreciones, es decir, por la orina, materias fecales, sudor, etc., contaminando los alimentos destinados a los animales sanos y siendo transportados aquellos de un lugar a otro por diversos medios, que pueden ser los vientos o también las personas o los animales que habiendo estado en un lugar donde hay peste fueran después a dar a un sitio libre de virus.

SINTOMAS — Son muy variados y en ocasiones muy semejantes a los de otras enfermedades, razón por la cual cuando se sos-



pecha la existencia de esta afección debe consultarse a un profesional (médico veterinario), quien asesorará y aconsejará las medidas que sean necesarias a adoptar con prontitud a fin de detener la mortandad y evitar al mismo tiempo que la infección se extienda a los criaderos vecinos.

Lo primero que llama la atención cuando la enfermedad ha hecho su aparición en una piara, es que son varios los animales simultáneamente atacados, aumentando la cantidad en forma alarmante a medida que transcurren los días, hasta terminar con la muerte de la totalidad de los componentes de aquella si no se adoptan las medidas que más adelante se indican.

El hecho de que animales tan notablemente voraces como los cerdos dejen de comer llama en forma poderosa la atención al comienzo de la afección. Posteriormente se los observa que permanecen echados de pecho, semiescondidos en la paja de la cama, tosiendo con frecuencia; asimismo es notable la abundante secreción nasal y ocular. Al estar parados ofrecen un aspecto característico: el lomo encorvado, las orejas caídas, la cabeza agachada, la cola pendiente y los flancos hundidos. En un período más avanzado de la enfermedad se nota, al hacer caminar los animales, que éstos desvían de manera muy visible la parte posterior del cuerpo hacia uno y otro lado a medida que avanzan; la temperatura en esos momentos oscila entre 41 y 42 grados centígrados.

La enfermedad es mortal para el 100 % de los animales atacados.

PROFILAXIS — No existiendo ningún tratamiento curativo, debe recurrirse, por lo tanto, a las medidas de carácter preventivo, siendo la primera de ellas la vacunación. Aunque si bien es cierto que esta operación no está exenta de dificultades los resultados que de ella se obtienen, cuando es ejecutada por un profesional o bajo su supervisión o asesoramiento, son altamente satisfactorios. Pero hay que tener en cuenta que el suero y virus, esa arma y quizá único recurso destinado a prevenir a los cerdos de la infección, se transforma, en manos de un inexperto, en un arma peligrosa. Esta razón debe hacer pensar seriamente al propietario de una piara antes

de vacunar o hacer vacunar sus animales sin el previo asesoramiento de su profesional.

Teniendo bien presente las medidas de carácter profiláctico se evitará en lo posible la infección de la piara; si se trata de un criadero donde no hay peste, conviene hacer periódicamente una desinfección con creolina o soluciones de soda cáustica al 20 % cal al 1 %. Es elemental medida de precaución no permitir el tránsito por el criadero de toda persona extraña al mismo, pues ésta puede ser vehículo de virus cuando procede de una zona donde han ocurrido casos de peste porcina. Tampoco deberá permitirse la introducción de animales a un criadero sin estar absolutamente seguro de su estado sanitario, el cual podrá precisarse exactamente al cabo de una cuarentena.

Frente a un foco de peste ya declarado, la primera medida a adoptarse será la de poner inmediatamente en conocimiento del veterinario regional más próximo la novedad producida, y mientras se espera la intervención de éste, se procederá a la destrucción por el fuego de todos los animales que hayan muerto por la enfermedad, como así de aquellos que muestran síntomas muy evidentes de estar atacados.

Estas medidas tienden a la doble finalidad de impedir que la infección progrese en el establecimiento donde tuvo origen, evitando al mismo tiempo, la propagación del virus hacia otros linderos o vecinos.

Medida complementaria para lograr este objeto es la de no permitir la salida del criadero de ningún animal hasta después de 30 días de haber cesado la infección.

Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos, tendrán que cambiar sus ropas y calzado antes de trasladarse a un lugar no infectado.

Los propietarios de establecimientos linderos al foco deberán ser puestos en antecedentes de la aparición de la enfermedad, a fin de que extremen las medidas de precaución y prevención indicadas precedentemente.

SUFREN HAMBRE VOLUNTARIAMENTE

[illegible]

"Cura de la Semilla"

Por el Ing. Agr. Juan Gualberto Dellacoppa

En el artículo que publicamos a continuación, el Ing. Juan Gualberto Dellacoppa, Sub-director de "La Kolimanera", hace algunas consideraciones sobre la cura de la semilla, especialmente en lo que se refiere a dos enfermedades del trigo: el carbón volador y el carbón hediondo.

Nos referimos especialmente a la semilla de trigo, porque es en la que resulta indispensable percibir a su curación. Por lo demás, los mismos procedimientos son aplicables a otras diferentes semillas.

Entre las enfermedades de importancia que atacan al trigo se encuentran los carbones, de los cuales sólo hay dos muy diferentes en nuestro país: el carbón volador y el carbón hediondo.

Dada la importancia de estos carbones, describiremos a continuación la forma en que atacan al trigo, y los procedimientos para curarlos.

CARBON VOLADOR

Se la llama también "polvillo" o "espiga vana". Es producido por el hongo "Ustilago tritici", que infecta el trigo cuando está en flor, así que al formarse el grano el "esporo" del hongo — que viene a ser la semilla del hongo — queda dentro del grano de trigo y lo peor es que no hay ningún indicio que revele la presencia de este huésped tan poco grato, pues el grano de trigo que lo contiene, es de aspecto completamente normal.

Al germinar la semilla germina el hongo, por el interior del tallo acompaña a la planta por su crecimiento y recién en el momento de espigar se nota su presencia, pues la espiga aparece transformada en una masa pulverulenta, negruzca, que pronto desaparece por la acción del viento y del agua, no quedando más que el eje de la espiga. El polvo negruzco está formado por los esporos del hongo que reproducen la enfermedad al infectar las plantas en floración.

Perjuicios que ocasiona. —

Esta enfermedad no altera el valor comercial del producto para industrializar, limitándose sus



Aparato casero fabricado con un barril, para tratar el trigo contra la caries, con polvos fungicidas por el método seco.

perjuicios a la merma que ocasiona en el rendimiento y a desmerecer el valor del cultivo si quiere emplearse su producción para semilla. El desarrollo de la enfermedad, más que del grado de infección, depende de la susceptibilidad de las variedades y de las condiciones de temperatura y humedad, que pueden favorecer o retardar el desarrollo del hongo. Para dar una idea de la importancia que suele tener el ataque

del carbón, estado puede decirse que en general, sólo es de 1/2 al 2 %. Pero en años en que las condiciones climáticas son favorables al desarrollo de esa enfermedad y tratándose de variedades susceptibles, se suelen encontrar porcentajes muy elevados que alcanzan a un 30 % y en casos excepcionales se ha llegado a determinar hasta un 80 % de espigas atacadas.

Forma de combatirlo. —

Para eliminar esta enfermedad habrá que proceder a matar el micelio del hongo, que se encuentra dentro del grano de trigo, sin dañar a éste. El procedimiento más nuevo consiste en sumergir el trigo en agua que tenga una temperatura uniforme de 52 grados, durante una hora y 30 minutos. En esta forma se elimina completamente la enfermedad, sin perjudicar el grano. A pesar de la eficacia del procedimiento, sólo podrán aplicarlo con facilidad los que dispongan de elementos para regular la temperatura, como son calderas a vapor y aún así se presenta la dificultad de calentar uniformemente una masa de trigo siempre que no sea muy grande. Lo que se puede obtener empleando el tacho de circulación interna, sistema Pulvert y luego proceder a secarlo.

Este, pues, un procedimiento de aplicarse principalmente en explotaciones que se dedican a la producción de semillas, para poder venderla prácticamente libres de esta enfermedad. En todos los casos, el mejor método de lucha consiste en la obtención de variedades inmunes o muy resistentes. Se destacan en este sentido las [illegible] de Pedigree 38 M.A. y Litoral.

CARBON HEDIONDO

Se conoce también con el nombre de "caries" o "punta negra" y es producido por el hongo Tilletia tritici o T. levis. En esta enfermedad los esporos del hongo se encuentran adheridos a la parte exterior del grano (parece que en el Uruguay no se conservan en la tierra). Si las condiciones de temperatura y humedad son favorables, germinan junto con la semilla de trigo e infectan la planta, que puede crecer y se desarrolla normalmente, aunque a veces se presenta más baja, de color más oscuro y las espigas dan la impresión de estar más llenas. Al trillarse es que, sin lugar a dudas, se pone de manifiesto la enfermedad, pues aparecen los granos oscuros, que en gran parte rompen, esparciendo el polvo negruzco que tienen en el interior, formado por los esporos del hongo; esta impregnación de olor desagradable e infectan los demás granos, fijándose principalmente en los pelos de la punta.

Por estos dos motivos se justifica, se le denomine carbón hediondo o punta negra.

Forma de combatirlo. —

Produciéndose la infección por los esporos del hongo adheridos a la parte exterior del grano, basta-

ra, con sulfato un desinfectante eficaz para eliminar la enfermedad. Un buen remedio debe reunir las siguientes condiciones: 1) Destruir por completo las esporas; 2) No perjudicar la germinación de la semilla; 3) Ser de fácil aplicación; 4) Que por su costo y cantidad a emplearse no resulte muy cara la cura.

Los agricultores hasta hace poco tiempo empleaban solamente el Sulfato de cobre al 1 %, es decir, 1 kg. en 100 litros de agua, sumergiendo el trigo durante 5 minutos, y la Formalina al 1 y medio por mil, o sea 150 centímetros cúbicos en 100 litros de agua, aplicada también durante 5 minutos.

Ambos remedios son muy buenos desinfectantes, pero tienen el grave inconveniente de perjudicar la germinación de las semillas, por lo cual ha llegado el momento de desecharlos por completo. Deben ser sustituidos por los nuevos remedios que se aplican en seco o sea en estado pulverulento y tienen las siguientes ventajas:

1) Desinfectan las semillas y las preservan contra una infección posterior; 2) Evitan la preparación de soluciones con una concentración determinada, el remojo y el engorroso secado de las semillas; 3) No perjudican la germinación; 4) Su aplicación se hace con toda facilidad, pues basta tener un recipiente que cierre lo mejor posible (barril, tambor de aceite, etc.); se llena con trigo hasta sus 3/4 partes y se le agrega el remedio en la proporción de 2 a 3 por mil, o sea 200 a 300 gramos para 100 kgs. de trigo, luego se revuelve durante 2 a 3 minutos.

No es de extrañar que los remedios que se aplican en solución hayan sido reemplazados por los preparados a aplicarse en seco, dadas las múltiples ventajas que acabamos de enumerar.

Con todo, su empleo exige las siguientes precauciones: se evitará aspirar mucho polvo en el momento de curar las semillas y cuando se manipulan las bolsas con trigo curado. Las máquinas sembradoras habrá que limpiarlas con cierta frecuencia, para evitar que se recarguen los engranajes y al quedar en el campo, se taparán con lonas para que la humedad al mezclarse con el remedio pueda atacar el hierro de la máquina. Actualmente el Instituto de Química Industrial vende un preparado a base de carbonato de cobre, que es el remedio más difundido en Norte América y da muy buen resultado. Ofrece la ventaja de ser de composición conocida y constante.

Perjuicios que ocasiona. —

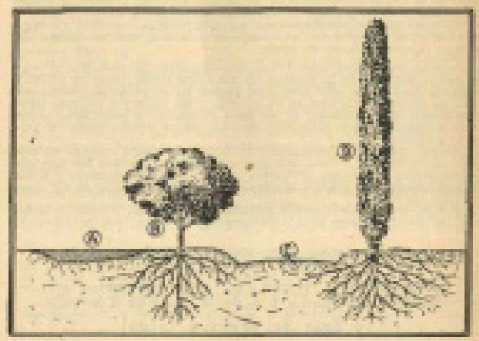
Esta enfermedad es mucho más temible que el carbón volador, porque además de ocasionar una merma de importancia en la producción, disminuye mucho el producto obtenido, pues, el industrializarlo, produce una harina de aspecto y calidad inferior.

Felizmente la cura es tan sencilla y eficaz que el carbón hediondo tiende a desaparecer del país.

Debe Cuidarse la Preparación del Terreno Para los Montes Frutales

Por JAC CLEVER

Dependiendo del terreno que se piensa destinar a los frutales, sería siempre más conveniente que éste hubiera sido utilizado para otros cultivos en los años anteriores; en esta forma la tierra estará más "hecha" y, en consecuencia, más seguro el arraigo de los arbolitos. Con un año de maíz, por ejemplo, sería suficiente como para que al año siguiente la tierra estuviera perfectamente bien para iniciar en ella la preparación especial que requie-



PERFIL DEL TERRENO DEL MONTE — A) Desnivel del terreno que se corrige con la tierra que se retira al hacer la calle. B) Primer frutal de la fila. C) Calle que ocupará el surco de abrigo de la primera fila de frutales. Esta debe quedar a nivel más bajo que el que le corresponde al terreno del monte, para facilitar el desagüe. D) Cerco vivo de Ciprés Lambertiana, recortado para que forme una pared cerrada.

ren los frutales. De cualquier manera, la tierra debe recibir varias aradas y pasadas de rastra como si hubiera de ser destinada a la siembra de un cereal. Pero debemos hacer una observación.

Como el sistema radicular de los frutales es tan distinto al de los cereales, ya que año a año la raíz se alarga en busca de nuevos elementos nutritivos, hay que tratar de preparar el terreno de manera que este trabajo a que se ven sometidas las raíces, continuamente, se vea facilitado y no en-

siembra, mayor resistencia en su desarrollo. Por esta razón habrá que darle por lo menos una reja bien profunda, trabajo fuera de lo común en la generalidad de los cultivos cerealeros, y que tendrá por objeto preparar el fondo del terreno. La superficie sí debe quedar bien desmenuzada, como si fuera destinada a recibir un cereal.

De aparecer desniveles en el terreno, éstos se deben corregir para evitar graves perjuicios posteriores. Es una tarea muy sencilla y que nunca debe dejarse de hacer. Veamos cómo:

Arada y lisa la totalidad del terreno, se debe estudiar el lugar que han de ocupar los caminos y los cercos de abrigo.

Los caminos deben ser amplios, que permitan [illegible] los carros y máquinas que se han de utilizar en el futuro, sin peligro para las plantas que queden al borde de ellos. Estos caminos, cuyo número y ubicación estarán de acuerdo con la importancia y extensión del monte respecto a la explotación general, deben estar a un nivel más bajo que la superficie del monte.

Para bajar estos caminos se emplea la pala o cuchara de bueyes, con la que en una sola operación se carga con la tierra que retiramos de los caminos y se la vuelca directamente en los bajos o pozos que presente el terreno del monte.

Al bajar los caminos y quedando por esta causa la superficie del monte a un nivel más alto que éstos, obtenemos también con este trabajo un perfecto y seguro desagüe del monte.

Además, como los caminos, por lo menos aquellos que circundan el monte, han de quedar entre la primera fila del monte frutal y cerco de abrigo y ocupando aquéllos un nivel más bajo, quedan las raíces de las plantas del cerco de abrigo interrumpidas en su desarrollo y las obligamos por esta razón a extenderse en otro sentido: ya sea hacia los costados o hacia atrás, lo que siempre resultará menos perjudicial para las plantas frutales vecinas al cerco de protección.

Vemos, pues, cómo ordenando los trabajos se pueden realizar, en este caso, cuatro de ellos en una sola operación, lo que simplifica enormemente la preparación del terreno. Nivelación, caminos generales, desagües y evitar de una manera bien práctica el avance hacia el monte frutal de las raíces del cerco de abrigo.

Con la tierra bien trabajada, terminados los caminos y nivelado el terreno, el trabajo siguiente será la formación de los cercos vivos de protección.

Consejos
a los
Criadores de Aves

Por el Ing. Agr. FRANCISCO CASSAMAGNAGHI

QUE ES Y COMO SE OBTIENE UN HUEVO DE CALIDAD

La calidad de los huevos está determinada por dos clases de factores: unos, propios del huevo mismo, inherentes o vinculados individualmente de la gallina de que provienen; otros, dependientes del trato que les ha otorgado el hombre, después de puestos.

En el primer orden de factores, están el tamaño, forma y color; en el segundo, la edad, limpieza, integridad de la cáscara y los cuidados adecuados de almacenamiento y conducción, cuando sean vendidos o pedidos más o menos luego.

El tamaño y peso, que son factores inseparables, son los que mayor influencia tienen en la determinación del valor del huevo fresco y sano. Los huevos grandes son los que obtienen los mejores precios en los mercados de consumo. El productor debe, por lo tanto, tratar de seleccionar sus aves, eliminando para el consumo las productoras de huevo chico, y para incubar solamente empleando únicamente huevos grandes, teniendo siempre presente la idea de que las pollas nacidas de huevos pequeños, además de ser menos vigorosas, serán a su vez productoras de huevos pequeños, siendo las pollas nacidas de huevos grandes las que tienen mayores probabilidades de ser también productoras de huevos grandes.

Pero al hablar de huevos grandes, no se entiende que cuanto más grandes son mejores; el tamaño tiene su límite. Entendemos que huevos grandes, entre los mejores para incubar y comercializar, son los que pesan entre 57 y 67 gramos, o sea, para dar una medida más al alcance de todos, aquellos huevos de tamaño uniforme, que entran no menos de 14 ni más de 17 en un kilo.

La forma debe ser la característica del huevo, sin deformaciones, ni arrugas en la cáscara. El avicultor debe saber también, que las formas irregulares de los huevos son detalles que se transmiten por herencia; por consiguiente, no deben exponerse a incubar más que huevos exteriormente normales.

Y por fin, el color de la cáscara, es otra de las características que tiene importancia en la determinación de la calidad del huevo. Es un detalle que

---

Distintas Maneras de ★ Preparar el Pescado

Cuando se quiere hacerlo cocido.

Para un trozo de un kilo más o menos de corvina, merluza, pescadilla, etc., poner en una cacerola honda 300 gramos de tomates frescos, pelados y sin semilla, o de salsa de conservas, un poco de sal, laurel, 1 cebolla picada, y un poco de clavo de olor. El pescado debe estar bien cubierto de agua, añadiéndosele medio vaso de vino blanco. Hacerlo hervir durante unos minutos, poniéndolo luego al horno durante treinta minutos.

ADOBADO AL HORNO

Esta fórmula se puede emplear para todos los pescados chatos como el lenguado, raya, etc., y para los otros, se cortan en tajadas gruesas. Preparar el pescado, haciéndole un adobo, de aceite vinagre, sal, pimienta, laurel, y jugo de limón. Retirar el pescado envolverlo en pan rallado con un poco de manteca derretida. Meter todo en una fuente de horno, rociarlo con un poco de vino blanco y de adobo, y servirlo con salsa de tomate.

PESCADO FRITO

Se pueden emplear merluzas, corvinas, pescadillas, pargo, etc. Prepararlos sacándole las aletas, las escamas, y limpiarlos bien. Se cortan en trozos, se envuelven en harina y se fríen bien dorados. En una cacerola se hace una salsa con un poco de aceite, dorando una cebolla picada fina, pimienta, sal, salsa de tomates, un vaso de vino blanco, y una vez pronto la salsa, colocar dentro el pescado y dejarlo unos minutos para que tome gusto antes de servirlo.

PESCADO ASADO

Se pueden emplear toda clase de pescados que no sean muy grandes. Se limpian, sacándole las aletas, la cola, las escamas, y se vacía por las agallas. Se frotan con sal y pimienta, aceite o manteca, y se ponen al asador en una parrilla o plancha a fuego lento, sirviéndose con papas cocidas y aliñadas.

PESCADO AL HORNO

Se escogen pescados grandes, corvinas, pescadillas, etc., se escaman, se vacían, y salan. En

---

SOLDADURA SIN QUITAR LA HERRADURA

[illegible]

una fuente de horno, poner perejil picado, manteca, ajo picado, un poco de aceite, y un vaso de vino seco. Colocar el pescado y ponerlo a cocer en horno no muy fuerte, sirviéndose caliente.

PESCADO A LA MILANESA

Cortar los filetes, aplastarlos, sazonarlos con sal y pimienta, pasarlos en harina, uniéndolos con huevo batido y pan rallado muy fino por los dos lados. Dorar en aceite caliente los filetes que se pueden servir acompañados de mayonesa, salsa de tomates, o manteca derretida.

ENSALADA DE PESCADO

Se utiliza pescado hervido, cortado en trocitos. En una ensaladera cortar en redonditas papas hervidas, mezclar perejil picado fino, aceite, vinagre, sal y pimienta. Añadir un huevo duro cortado en trozos largos, un poco de mayonesa, mezclando todo y adornando la ensalada con unos cogollos de lechuga.

PESCADO CON ARROZ

Hacer hervir dos tazas de arroz en caldo, hasta que quede bien cocido. Preparar el pescado en pedacitos, medio kilo más o menos. Untar una fuente, poniendo la mitad del arroz, el pescado en seguida y cubrir todo con el resto de arroz. Empapar con huevo batido, queso rallado y pedacitos de manteca, dorándolo al horno y sirviéndolo bien caliente.

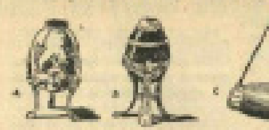
PEJERREY FRITO

Se escaman y se limpian. A los de tamaño chico se les ponen sobre la plancha de la cocina para sacarle las espinas. Se envuelven en harina y se fríen en aceite caliente. Se pueden pasar por huevo batido antes de harina. Se ponen en una fuente y se decora con perejil picado y frito y con rodajas de limón.

PEJERREY A LA PARRILLA

Se limpia, se lava y se seca bien el pejerrey y después se unta con aceite, sal, pimienta,

LAS DISTINTAS FORMAS DEL "MATE"





Del Alto Perú llegaban mates en oro y plata artísticamente cincelados (A) (B). [illegible] (C). [illegible] (D). El mate tiene también su lenguaje [illegible] Mate amargo: [illegible] Dulce: amistad. [illegible] Muy caliente: ya también te quiero. Frío: indiferencia. [illegible] Con café: te perdono. (Dibujo y relato de Enrique Rapela).

---

jugo de limón y se pone a dorar sobre la parrilla o la plancha muy caliente.

PEJERREY CON SALSA

Se limpian los pejerreyes, quitándoles las espinas y los pellejos y se cortan en trozos. Se salan, se envuelven en huevo batido y pan rallado, y se fríen en aceite. Cuando están bien dorados se van colocando en una cacerola. En el aceite que se han ido friendo los trozos de pescado se pone una copa de vino blanco, una cucharada de cebolla picada otra de pan rallado, otra de queso rallado, una taza de caldo, sal, pimienta, y media cucharada de perejil picado. Al estar todo cocido se incorpora la salsa a los pejerreyes en la cacerola, se deja hervir cinco minutos y se sirve.

BACALAO AL HORNO

Se corta el bacalao en trozos, se lava y se deja dos o tres horas en agua y sal. Cuando se saca se debe escurrir, y se coloca en una fuente de horno o una cacerola. Se baten tres huevos, se les añade media taza de aceite, tres cucharadas de queso rallado, tres de pan rallado, sal y pimienta. Todo ésto se bate muy bien y se cubre el bacalao con esta salsa, poniéndolo al horno durante 15 minutos.

BACALAO A LA MARINERA

Después de unas horas de remojo en agua y sal, se escurren y se fríen los trozos, se les agregan perejil picado, una cebolla picada, cuatro o cinco tomates pelados y picados, sal, pimienta, un poco de pan rallado, un poco de caldo, y se deja espesar hasta que esté todo bien cocido.

BACALAO A LA CASTELA

Siempre es necesario dejar el bacalao durante dos o tres horas en remojo. Se seca, se corta en pedazos y se ponen en una cazuela con dos cucharadas de aceite; se le agrega un poco de perejil picado, dos tomates pe-

hoja y escurrido, pimiento, sal, tres ajos picados, dos cucharadas de pan rallado. Se revuelve todo y a los cinco minutos de estar hirviendo se le añade un poco de agua caliente. Se deja cocer a fuego lento y bien tapado.

PESCADILLA A LA PESCADORA

Se cuecen tres o cuatro papas en agua y sal, y cuando están cocidas se le agregan los pedazos de pescadilla. Después de unos minutos se escurre el agua. En una sartén se fríen en aceite caliente, una cebolla picada, un diente de ajo, un poco de perejil picado, una cucharada de pimentón; una vez frío, se le agregan dos cucharadas de vinagre, y una taza del agua en que se coció la pescadilla, se mezcla todo con el pescado y las papas, sirviéndose en el momento que empieza a hervir.

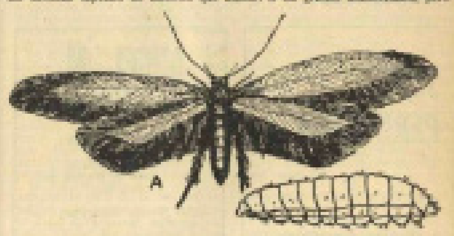
PESCADILLA EN ESCABECHE

Se envuelve en harina cada pedazo de pescadilla y se fríe en aceite, después de haber sido salada convenientemente. Se deja enfriar y se coloca en el recipiente en que ha de conservarse, intercalándole hojas de laurel y granos de pimienta. Se prepara el escabeche con el aceite del frito y un vaso de vino blanco, un poco de vinagre y agua, agregando sal, pimienta. Se pone la pescadilla al fuego hasta que levante el hervor; se retira en ese momento y se deja enfriar, procurando que quede cubierta la pescadilla con el escabeche — cuando esté frío — y que el recipiente cierre herméticamente.

Como se Puede Realizar la Eliminación De los Insectos que Infectan Nuestros Graneros

Por el Ing. Agr. FRANCISCO MESA CARBON

[illegible]



[illegible]

[illegible]

cados y penetrar en todos los agujeros e intersticios donde diversas especies de insectos, enemigos de los granos almacenados se guarecen, produciéndoles la muerte a las pocas horas de estar en contacto con este insecticida.

Con más facilidad aún mueren los insectos que, en el momento de aplicar el dinitro-orto-cresol, caminan sobre pisos, techos y paredes de los depósitos.

Otras de las grandes ventajas de este producto, es que su actividad se prolonga varias semanas después de haber sido aplicado.

A medida que se vayan depositando las bolsas con granos, conviene que éstas sean espolvoreadas debidamente con el producto indicado, el que en este caso obrará como insectífugo para los insectos que lleguen del exterior.

Si por causa de fuerza mayor, hubiese necesidad de depositar en los graneros, bolsas muy atacadas por insectos, se debe espolvorear abundantemente con el mismo producto las pilas de bolsas, lo que dará lugar a que los insectos, a medida que vayan saliendo de estas bolsas, se impregnen con el dinitro-orto-cresol, que les producirá la muerte después de varias horas.

Si en todos los graneros del país se utilizara oportunamente el dinitro-orto-cresol a los porcentajes indicados, el problema de la picadura de los granos, que tanto perjuicio ocasiona todos los años a la economía nacional, no tendría importancia.

La CONSERVACION DE QUESOS

EL USO DE LA PARAFINA

De las numerosas consultas sobre elaboración y preparación de quesos, que nos han sido hechas, —las que en su mayoría hemos contestado por carta— destacamos una, por tratarse de un asunto, el parafinado, que tiene muchísimos interesados.

En una consulta que se nos hace, no se indica qué clase de queso es el que se quiere conservar; es decir, si se trata de queso fresco, queso para estacionar o queso ya estacionado que se desea guardar hasta el momento de la venta, expondremos los métodos más indicados para las clases mencionadas. Sea que se trate de queso fresco, como para estacionar o ya estacionado, el factor más importante para su buena conservación es la temperatura del sótano o del depósito. Esta no debería pasar de los 15 - 17 grados centígrados. Si en lugar de ello, como es muy común encontrar en estos días, la temperatura del depósito alcanza 27, 28 hasta 30 grados, lo único que debe hacerse es tratar de poner el depósito en condiciones que pueda mantener una temperatura adecuada. Puede dar resultados satisfactorios la construcción de espesas paredes de barro para arrimar a las paredes expuestas al sol y sobre el techo, cuidando la ventilación, para lo que se aprovechan las horas frescas del día.

La cantidad de queso que se pierde en el País, en tiempo de verano, a causa de los depósitos inadecuados, es sencillamente enorme.

A las formas de queso desde que se sacan de la salmuera y se ponen en los tablones se les debe dar vuelta diariamente, limpiándolas con un paño, y si se nota que tienda a formar moho, se las lavará con agua tibia y sal.

QUESO PARA ESTACIONARSE

Este tipo de queso, durante los primeros meses se mantiene limpio pasándole un paño, y lavando con agua y sal si es necesario.

Después se le pasa periódicamente con aceite de lino crudo, mediante un paño, evitando así la formación de moho y resecamiento de la cáscara.

QUESO FRESCO

Hasta el momento de la venta se le prodigan los mismos cuidados que al queso para estacionar.

Las piezas chicas se pueden parafinar antes de remitirlas al mercado, y al efecto se procede del siguiente modo:

1º — Se lavan cuidadosamente las formas con agua tibia, sacándole toda mancha de grasa, moho, etc. y se ponen a secar al aire. Hay que procurar el secado en un lugar aireado y fresco, para evitar

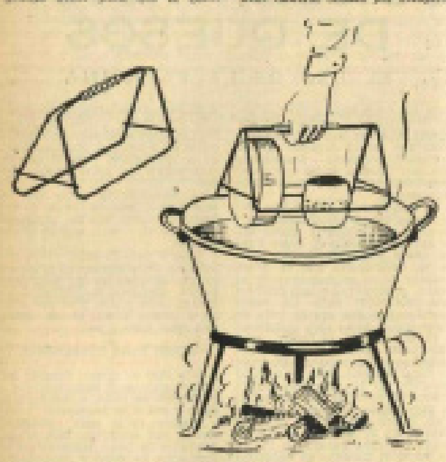
ZAPATOS DE MATERIAS PLASTICAS

[illegible]

que el queso "suda"; es decir, que la cáscara transpire grasa y humedad, lo cual impediría a la parafina adherirse bien.

2º — Se derrite la parafina en un recipiente lo suficientemente grande como para que el queso

Si se desea colorear los quesos, la operación se efectúa una vez lavados y secos, empleando los colorantes vegetales que venden las casas del ramo. Desde luego que antes de parafinarlos, el colorante debe haberse secado por completo.



pueda sumergirse totalmente en la parafina derretida. La parafina debe estar caliente arriba de [illegible]° centígrados.

3º — Mediante un simple soporte de alambre grueso, que puede prepararse uno mismo (según el croquis adjunto) se da un baño a los quesos, sumergiendo en la parafina toda la forma, y sacándola enseguida. Se deja escurrir arriba del recipiente el excedente de parafina, y, como ésta se seca muy rápido, después de unos pocos segundos ya se sacan del soporte y se colocan sobre una tabla.

Si la parafina no adhiere bien y se despega, las causas son:

—Las formas húmedas o grasientas.

—La parafina no suficientemente caliente.

Si se despega después de cierto tiempo, las causas débense a la temperatura del depósito demasiado elevada y a que el queso "suda," o a que el queso no ha terminado el período de maduración y sigue "trabajando."

La parafina se consigue fácilmente en las droguerías.

Casa Rural Para la Zona Norte de la República

Por el Ing. Agr. Juan Antonio Rodríguez.

Esta casa de campo, similar en ciertos aspectos a un "Bungalow", ha sido proyectada para la zona Norte de la República que se caracteriza por su riguroso clima, de grandes calores en verano e intensos fríos en invierno.

Su planta interior responde a la guía para ortodoxia funcional, encara y resuelve lo que actualmente se llama "la cuarta dimensión de la vida," o sea el confort.

Las tres secciones (recepción, íntima y servicio), están perfectamente delimitadas entre sí, no obstante su fácil comunicación.

La centralización de todos los ambientes alrededor de un pasillo de circulación, hace a esta casa íntima y elimina el inconveniente de tener que atravesar algún piso para poder dirigirse de un punto al otro.

Los interiores cómodos y proporcionados son de una lógica sobriedad que no excluye la belleza.

El espacioso Cuarto de Estar, (comedor, sala, etc.), puede formar un solo ambiente con el escritorio del cual está separado por pesada cortina, presenta elementos de agradable y necesaria particularidad. Principalmente la estufa, cuya rústica arquitectura en piedra laja o piedra lisa y ladrillo rojo, llena conjuntamente con el armario y la biblioteca el fondo de esta gran habitación.

Los tres dormitorios cubren las necesidades de una familia de 6 a 7 personas.

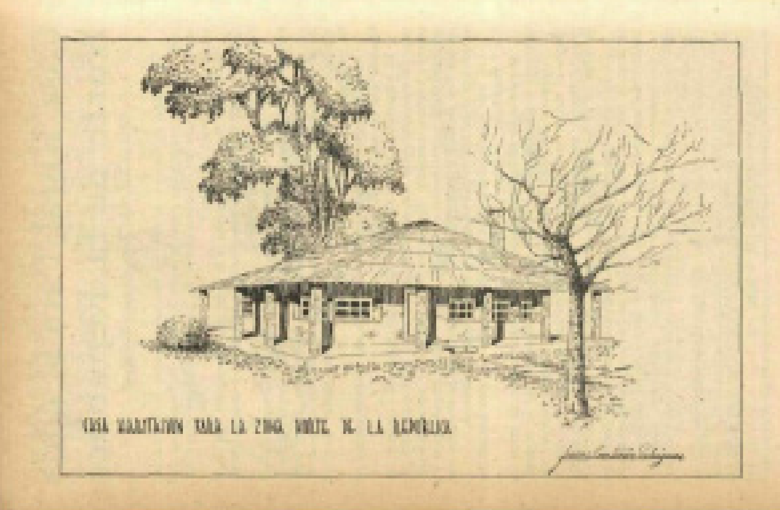
El cuarto de baño bien dimensionado está provisto de todos los aparatos sanitarios que exige el concepto moderno de la higiene.

El Sector Servicio puede independizarse completamente, mediante el cierre de la puerta de la ante-cocina al pasillo interno, lo que transforma esta sección en vivienda del cuidador o encargado, en caso de la ausencia temporal de los dueños.

El dormitorio de servicio con su respectivo cuarto de baño, tiene entrada por la galería oeste, pero bien podría cambiarse el acceso habilitando una pequeña puerta interior dentro de la cocina.

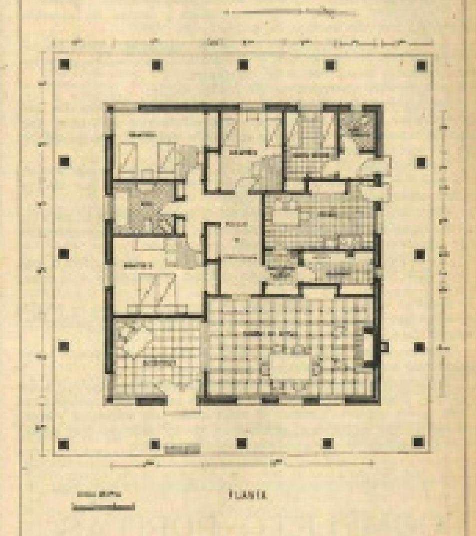
Una galería perimetral de resguardo y protección, extensión natural de la casa, oficia de local exterior, abierto a la luz y al aire, tonalidades verdes cambiantes.

Un desnivel sobreelevado de dos escalones, entre el piso de



CASA HABITACION PARA LA ZONA NORTE DE LA REPUBLICA

CASA RURAL
PARA LA ZONA DEL NORTE



la galería y el suelo, es necesario, pues a la vez de hacer más seca la casa, evita en gran parte, la entrada de alimañas y sabandijas, (víboras, arañas, etc.).

MUEBLES —

Para cada ambiente se proveen armarios embutidos "placard" con sus reparticiones, estantes, percheros y cajones corredizos, que sustituyen con ventaja los innecesarios y antiestéticos roperos.

Los muebles en general serán sencillos y fuertes, de un estilo simple, no por ello carente de gracia.

A fin de disponer de más camas, principalmente para los niños, se podrían colocar en uno de los dormitorios, camas superpuestas o cuchetas semejantes a los camarotes.

Algunos detalles constructivos de interés —

Los muros de los locales exteriores están formados por dos medias paredes dejando entre sí una cámara de aire de 5 cms. Las paredes exteriores se terminarán a ladrillo desnudo, blanqueado y con las juntas tomadas.

Las ventanas en ángulo deberán ser prolijamente ejecutadas y colocadas. Las galerías se resuelven con facilidad por simple prolongación del techo a cuatro aguas.

Salvo el Cuarto de Estar, cuyo techo interior será a la porteña y con vigas vistas, los demás ambientes llevarán como cielorraso una planchada de hormigón armado.

El pasillo de circulación podrá aumentar su iluminación a través de dos tragaluces ubicados en el techo, y próximos a la cumbrera.

Entre el techo y la planchada de hormigón armado se podría habilitar una bohardilla cuyo acceso se haría por una escalerilla vertical ubicada en la ante-cocina u "office".

Los tres dormitorios, llevarán piso de madera, los demás locales tendrán baldosas monolíticas o de cemento.

Finalmente, la estufa será a fuego abierto, con circulación de aire tipo "Corazón de Hogar", una perfecta solución a un viejo problema, pues con este sistema el calor se da por radiación y convección, lo que aumenta el rendimiento de la leña; por otra parte, no se produce humo, hollín ni corrientes de aire frío.

AVICULTURA

Las Gallinas Necesitan Cal Para Producir Huevos

Ing. Agr. Félix A. Silva Barrios

Es sorprendente la cantidad de personas que se dedican a la cría de aves en pueblos, ciudades y en la campaña y que ignoran algo que es comúnmente elemental en esta industria: la necesidad absoluta de suministrar cal a las aves ponedoras, especialmente en los períodos de más intensa postura.

En un huevo, cuyo peso es, término medio, de 60 gramos, el de la cáscara (11 % del total) está representado por 7 gramos, aproximadamente. De los 7 gramos (peso medio de la cáscara) el 94 % corresponde al carbonato de calcio, que forma, por así decirlo, el esqueleto de la envoltura externa del huevo y que se puede calcular en 6 y medio gramos. El carbonato de calcio es la cal viva común.

Un ave que pone al mes, término medio, 20 huevos, debe consumir en la misma durante ese término la cantidad equivalente a los 130 gramos de cal viva que su organismo necesita fijar durante un mes para formar la cáscara de esa cantidad de huevos. Se desprende de lo anterior que debe proveerse a las ponedoras de una cantidad de ese mineral de 6 y medio gramos a 7, diario por ave, teniendo en cuenta que una parte del mismo no es asimilado y que el ave no pone, en todos los casos, un huevo diario. Hay gallinas que producen 15 huevos mensuales, otras 20, y las muy ponedoras 25.

Uno de los medios de proveer cal para las necesidades de los pequeños criaderos familiares destinados al consumo del hogar, es suministrarles las cáscaras de los huevos consumidos diariamente. Todo el mundo se asombra cuando les indico que no deben ser tiradas las cáscaras, sino secadas, trituradas y devueltas a las aves del criadero familiar. Existe muy arraigado el falso concepto de que suministrándoles cáscaras a las ponedoras, éstas "se enviciarán" y se comen el huevo al ponerlo. Hay quienes llegan a cortarles el pico a todas las gallinas, creyendo evitar así este perjuicio. El instinto del animal (sobre todo si es de elevada aptitud ponedora) impulsa al ave a buscar la cal en la cáscara del propio huevo que produce, por no encontrarla en la ración diaria. Eso que la ignorancia denomina "vicio" se suprime de inmediato proveyendo a las aves de cal apagada lentamente (reducida a polvo) y mezclada con el afrechillo, a razón de 5 a 6 gramos diarios por animal, 6 y medio gramos a 7 de conchilla (término medio), y de 7 a 8 gramos de huesos molidos.

Las pérdidas que para la economía avícola nacional representa la falta de provisión adecuada de cal a las ponedoras, son muy elevadas. En efecto, son incontables las cáscaras donde las aves producen huevos sin cáscara o muy finas, que se rompen durante el transporte. En la preparación de la ración en polvo de los pollitos debe prestarse el hueso molido, porque éste contiene los elementos necesarios en las proporciones adecuadas para la formación de su esqueleto.

CULTIVAN SUS "SOMBREROS"

[illegible]

Departamento Maquinaria Agrícola

Cualquier Implemento Agrícola, incluso Tractores, Pulverizadoras, Azufradoras y Espolvoreadoras, Abonadoras, Máquinas para papas, Molinos a Viento, Cargadores de Aire para Luz, Grupos Electrógenos a Nafta, Kerosene y Diesel, Maquinaria e Implementos para Lechería.

Departamento Maquinaria Industrial

Refrigeración Comercial e Instalaciones, Calefacción, Aire Acondicionado, Ventilación y Secadores, Baterías, Filtros, Caloventiladores, etc. Quemadores Automáticos y Semi-Automáticos y Cocinas c/quemador Hoteles, Motores Eléctricos, Generadores y Alternadores, Motores Diesel, Nafta y Kerosene, Bombas de Cualquier Tipo, Maquinaria Caminera y Pavimentos y Construcción, Calderas Vapor de Baja y Alta Presión, Ascensores, Refrigeración Industrial, Otras Especialidades.

Departamento Accesorios Generales

Correas balata, Cuero, Tela Engomada y Articuladas, Pistones, Aros, Pernos y Camisas Cilindro, Cojinetes, Cintas y Segmentos Freno y Discos Embrague, Robinetes, Llaves Exclusa, Trampas Vapor y Termostáticas, a Flotante y Balde Invertido, Niveles Agua, Bombas Aceleradoras, Accesorios Cañerías, Ladrillos y Tierra Refractaria, Metales Anti-Fricción en Lingotes o Panes, Caños Flexibles Cualquier Aplicación, Etc.

Departamento Repuestos, Talleres y Control

Repuestos para todo Vehículo o Máquina que venda la Casa - Talleres para Todo Vehículo o Máquina que venda la Casa - Control General y Estadísticas.

Mayor Producción... Con Seguridad

El Ejemplo de los Estados Unidos

POR SAMUEL [illegible] FLORES

En los Estados Unidos ha tomado gran impulso durante los últimos años **la enseñanza de la seguridad.** Las necesidades siempre crecientes del [illegible] de la guerra en que la mayor potencialidad industrial norteamericana constituyó realmente el "arsenal de las democracias", al llevar mucha gente nueva al trabajo y al llevar gente vieja a un trabajo nuevo, hicieron aumentar considerablemente los riesgos a que estaban expuestos los trabajadores. Estando la seguridad íntimamente ligada a la producción y siendo el incremento de ésta necesario para ganar la guerra en que estaba empeñada la suerte de la civilización, había que encarar las cosas desde un doble punto de vista: humano y práctico. Desde el punto de vista humano, por los claramente visibles daños físicos y morales experimentados por los trabajadores y sus familias; desde el punto de vista estrictamente práctico, por los enormes valores económicos desperdiciados. Para evitar en lo posible tales daños, fué intensificada la enseñanza de la seguridad: gobierno federal, gobiernos estatales, grandes organizaciones patronales y obreras, instituciones de enseñanza de todo orden, compañías aseguradoras, etc., compitieron en el magnífico esfuerzo en pro de una seguridad que contemplara a la vez los sentimientos humanitarios y el interés material de la [illegible]. Muy destacada participación en tal esfuerzo ha cabido a la División of Labor Standards (División de Normas de Trabajo), bajo la acertadísima dirección de Mr. Verne A. Zimmer y con el concurso de excelente personal especializado. La División de Standards de Trabajo carece de poderes punitivos, ya que la amplia autonomía de que gozan los estados hace que tales poderes no pasen del resorte federal, pero coopera eficazmente con los gobiernos de aquéllos por medio de la enseñanza técnica, adecuada información y una propaganda sabiamente orientada que lleva toda la fuerza de un bien ganado prestigio.

Quien escribe estas líneas tuvo oportunidad de constatar personalmente la eficacia de la tarea que en pro de la seguridad se viene realizando en Estados Unidos, visitando fábricas principalmente en los estados de Illinois, Wisconsin, Nueva York y Rhode Island, en los que pocos años de intensa enseñanza habían hecho bajar fuertemente la proporción de accidentes. Asimismo le fué dado asistir a un curso intensivo de Seguridad Industrial, dictado por Mr. Robert M. Murray, Jefe de la División Inspección del Departamento de Trabajo de Rhode Island bajo la dirección del Rhode Island

INSPIRACIONES DE MUSICOS

[illegible]

[illegible]

[illegible]

¿QUE CONVIENE HACER AL PATRONO? — [illegible]

auxiliares... y si pensara en evitará los múltiples perjuicios que, aún cuando comprendemos recaer sobre él, el costo invisible o indirecto del accidente.

¿CUALES SON LOS COSTOS QUE PUEDEN RECAER SOBRE EL PATRONO? — En el libro Safety Subjects, publicado por la División de Normas de Trabajo del Ministerio de Trabajo de los Estados Unidos para contribuir a la enseñanza de la prevención de accidentes industriales, se indica como pérdidas de costos conocidas corrientemente:

a) Indemnización.
b) Gastos médicos.
c) Pérdida de tiempo del lesionado (día del accidente).
d) Pérdida de tiempo de los compañeros que detienen el trabajo:
   1) Para auxiliar al trabajador lesionado.
   2) Por conmiseración o curiosidad.
   3) Por otras razones indefinibles.
e) Tiempo del capataz, dirigentes u otro personal empleado:
   1) Asistiendo al lesionado.
   2) Investigando la causa del accidente.
   3) Tomando disposiciones para la prosecución de la tarea que efectuaba el lesionado.
   4) Seleccionando o instruyendo al nuevo operario.
   5) Preparando el informe (denuncia) de accidente.
   6) Asistiendo a audiencias sobre el accidente, causas serias o desconocidas.
f) Pérdida de producción, debido al trastorno, entusiasmo o interés decaído de los trabajadores.
g) Pérdida de producción debido a la detención de la máquina o proceso a cargo de la persona lesionada.
h) Daño en la máquina, equipo o material.
i) Desperdicio de producto o material a causa del trastorno emotivo de los compañeros de trabajo.
j) Disminución de la eficiencia del lesionado por un período después de su vuelta al trabajo.
k) Pérdida de negocios o buena voluntad por no satisfacer órdenes en tiempo, pérdida de utilidades, pago por incumplimiento de obligaciones en casos de falta de entrega, etc.
   1) Gastos legales, pago de honorarios en los tribunales, gasto de preparación del caso, liquidaciones, juicios, etc., en casos discutibles ante la ley.

Puede observarse por la enumeración transcripta que además de la indemnización y gastos médicos, que constituyen el costo directo, hay otras muchas pérdidas que suelen pesar duramente sobre el patrono.

CONTRA EL COSTO DIRECTO DEL ACCIDENTE, el patrono se cubre por el seguro.

CONTRA EL COSTO INDIRECTO, ha de luchar como productor en defensa de su producción atendiendo a la seguridad de sus colaboradores para obtener

MAYOR PRODUCCION, MAYOR SEGURIDAD.

Es bien conocida la importancia que en las distintas actividades rurales tiene el uso del poste, en especial para la construcción de cercos y alambrados que insumen anualmente grandes cantidades de madera, extraída ya sea de montes artificiales o de los bosques naturales, que tan generosamente se prodigan como una de las riquezas más nobles de nuestro suelo. Esta aplicación del árbol, sin alcanzar la importancia de las grandes industrias madereras, origina una merma considerable a nuestra riqueza forestal que, traducida en dinero, representa renglones cuantiosos en la economía nacional. Se hace necesario, entonces, extender la utilización de estos productos hasta el máximo de su durabilidad, substrayéndolos en la mayor medida posible del ataque de insectos y de hongos, requisito éste factible de conseguir mediante los tratamientos modernos de preservación que aumentan su vida en 15 a 20 años, con los consiguientes beneficios para los intereses públicos y privados.

Un Método Económico Para Preservar Postes

Por el Ing. Agr. ROBERTO V. CARRETERO

Los métodos que aconsejan la aplicación de antisépticos bajo presión son, sin duda, los más eficaces, por su mayor penetrabilidad al afectar la madera de albura y duramen y por su mejor adaptación para el uso de diferentes compuestos químicos. Estos sistemas requieren instalaciones que en la mayor parte de las veces no se justifican económicamente, máxime para el tratamiento de postes.

El empleo de la creosota de alquitrán, tanto bajo presión como por inmersión ha dado siempre los mejores resultados en la preservación de postes. No obstante, hemos creído oportuno ofrecer a nuestros lectores un método más barato y de más fácil manejo, que ha dado excelentes resultados en los Estados Unidos de América, de acuerdo a la presentación que del mismo hace el ingeniero R. M. Wirka, técnico del Laboratorio de Productos Forestales de Madison y que en su esencia no es más que una adaptación del antiguo método de Boucherie patentado en 1838.

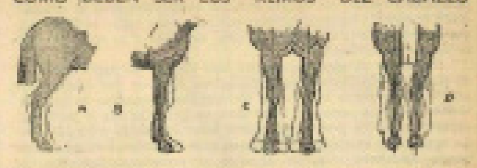
Se establece de antemano que la efectividad de este método alcanza a las maderas de especie blandas o semiduras con un apreciable espesor de albura (sámago). No se justifica para las maderas duras, que por tener una alta proporción de duramen resultan difíciles de penetrar por el antiséptico si su aplicación no se realiza bajo presión; por otra parte, esta clase de maderas posee, por su mayor cantidad de materias incrustadas, una resistencia natural y específica para cada especie.

Para la aplicación del método aconsejado por el Ingeniero Wirke es condición indispensable que la madera se halle completamente verde, sin rajaduras, sin descortezar y sin haber comenzado su secado natural (estacionamiento). Cuando no se pueda realizar el tratamiento inmediato de todos los postes cortados antes de las 24 horas, es conveniente pintar sus puntas, que se eliminarán en el momento de aplicar el antiséptico, o sumergirlos en agua, con el fin de evitar cualquier principio de secado. El tratamiento debe realizarse con preferencia en días secos y calientes, evitando las épocas frías y de grandes lluvias.

Una vez tronzados los postes, se elimina la corteza de la punta más gruesa en una distancia de 10 a 15 centímetros, alisando la superficie lo más posible. Luego se toma un neumático viejo y se corta en una longitud de más o menos 60 centímetros, enchufándose en el mismo el extremo pelado del poste, fijando la goma mediante una ligadura apropiada. Si la superficie del poste fuese irregular o la goma no ajustara perfectamente, se le aplicará un poco de grasa. Se toma después el poste y se coloca sobre dos caballetes, debiendo ser uno de ellos más o menos 40 centímetros más alto que el otro y en forma tal que el extremo que lleva sujeto el tubo de goma quede apoyado a mayor altura. La boca libre de la goma será levantada y se sujetará a un soporte mediante un gancho, en la forma que se indica en el grabado, con el fin de verter en el tubo la cantidad que corresponda del producto químico.

El preservativo o antiséptico a usar debe ser, indefectiblemente, soluble en agua, desechándose cualquier otro que no reuna esta condición. Boucherie en un principio utilizó el sulfato de cobre, pero más tarde el mismo profesional aconsejó el uso del cloruro de zinc, que propicia también el éxito del procedimiento que describimos, por su menor costo, fácil manejo y seguridad, en relación al éxito efectivo. En el mercado se vende este producto en forma sólida y en soluciones concentradas, aconsejándose usar esta última forma, que deberá aplicarse en concentraciones del 50 %; vale decir, que será necesario conocer previamente el grado

COMO DEBEN SER LOS "REMOS" DEL CABALLO



Los remos del caballo, es cosa importantísima para el que desea tener un animal de confianza más o menos perfecto. El ideal para las patas traseras sería la figura (A) con aplomo equilibrado. [illegible] la figura (B). Los miembros delanteros pueden ser [illegible] pero lo normal es la figura (C). En cuanto a los miembros traseros, también tienen varios defectos, [illegible] pero el ideal es el aplomo perfecto (D) [illegible] el peso del animal, distribuido y equilibrado en miembros bien plantados, le dan [illegible] y seguridad en el andar. (Dibujos y relatos de Enrique Rapela).

de concentración del producto adquirido, para agregarle el agua necesaria hasta obtener la dilución del 10 % que se indica.

Lo cantidad de solución a aplicar por poste varía principalmente de acuerdo al diámetro y a la longitud de los mismos, además de las características anatómicas de las maderas. El autor de este método aconseja emplear una libra de cloruro de cinc por pie cúbico de madera; pero, para mayor claridad adjuntamos, previamente reducida al sistema métrico decimal la tabla que el mismo presenta en su trabajo titulado "Tire-tube method of fence post treatment".

Cuando no quede más líquido en el tubo se dará por terminada la operación, retirando el poste y reemplazándolo por otro. El líquido que se escurre por el extremo inferior del poste, contiene una cierta proporción de cloruro de cinc, que varía, especialmente de acuerdo a la constitución anatómica de las especies. No obstante, puede admitirse en líneas generales, que el líquido escurrido contiene un tercio de cloruro de cinc, en igualdad de volumen con respecto a la solución colocada en el tubo. Esta condición permite aprovechar el líquido de residuo llevándolo a la concentración del 10 % teniendo en cuenta que el del escurrimiento contiene de 3 a 3 y ½ por ciento de cloruro de cinc.

Los postes tratados y apilados conservando su corteza durante varias semanas, con el propósito de que mientras la madera se mantiene verde se produzca una difusión lenta del antiséptico hasta las partes más difíciles de penetrar. En esta forma se conseguirá también un estacionamiento o secado lento, evitando la acentuación de las rajaduras y deformaciones inevitables.

Los postes podrán utilizarse con o sin corteza, aconsejándose esta última forma. Se deberá enterrar preferentemente el extremo sobre el que fué aplicado el tubo, por ser el que habrá recibido mayor cantidad de antiséptico, y el más expuesto a la acción de los insectos y podredumbre.

El cloruro de zinc registra un solo defecto de importancia: el de disolverse fácilmente en contacto con el agua. Por ello resulta muy práctico pintar los postes con alquitrán, tratando de abarcar también toda la parte que debe estar en contacto con la tierra, en especial para los postes que deban estar expuestos a la intemperie o para los enterrados en lugares muy húmedos. Esta operación puede ejecutarse mientras aquéllos se encuentran apilados, teniendo especial cuidado de que hayan alcanzado previamente un perfecto estacionamiento.

Con este método, simple y eficaz, se conseguirá duplicar o triplicar la duración de los postes, reportando sensibles economías que compensarán, sin lugar a dudas, las inversiones que se realicen. No se pretende con ello significar en forma absoluta la infalibilidad del procedimiento, ni sentar conclusiones definitivas sobre su resultado final, dependiente en especial de las especies tratadas, del tamaño de los productos, de las diferentes clases de suelo y del lugar del país en que sea aplicado, pudiéndose adelantar que su éxito será mayor en suelos secos y clima frío, y para las especies de mayor espesor de albura.

Es éste, como se ha dicho, un gran problema que, como tantos otros de la producción forestal, gravita directa y acentuadamente sobre los intereses públicos y privados, habiéndose creado para la solución de los mismos la Dirección Forestal, dependiente del Ministerio de Agricultura de la Nación, que desarrollará los ensayos y estudios para resolverlos en su origen, cumpliendo en esta forma la misión que tiene asignada. Por ello, quienes por el interés que pudo haber despertado este procedimiento resolvieran ensayarlo, podrán prestar su ponderable colaboración remitiendo a la repartición mencionada, todas aquellas informaciones y sugerencias que estimen oportunas.

CANTIDADES DE SOLUCION DE CLORURO DE ZINC AL 10 % REQUERIDAS POR DIFERENTES TAMAÑOS DE POSTES

Diámetro medio del poste (promedio de diámetro mayor y menor), tomado en la copa	CANTIDADES APROXIMADAS POR POSTE									
	1,80 METROS		2,10 METROS		2,40 METROS		2,70 METROS		3,00 METROS	
Centímetros	Kilogram.	Libras	Kilogram.	Libras	Kilogram.	Libras	Kilogram.	Libras	Kilogram.	Libras
8	1.400	1	1.400	2	1.800	2	2.300	2	2.700	2 ½
9	1.900	2	2.200	2	2.600	2	3.100	2 ½	3.700	3 ½
10	2.400	2	3.000	2 ½	3.300	3 ½	4.000	3 ½	4.800	4 ½
11	2.300	3 ½	3.400	3 ½	4.000	3 ½	5.000	4 ½	5.600	5 ½
12	3.600	3 ½	4.400	3 ½	5.400	4 ½	6.300	5 ½	6.800	6 ½
14	4.000	3 ½	5.300	4 ½	6.000	5 ½	7.300	6 ½	8.000	7 ½
15	5.400	4 ½	6.300	5 ½	7.300	6 ½	8.300	8 ½	10.000	9 ½
16	6.300	5 ½	7.400	6 ½	8.600	7 ½	10.000	8 ½	12.700	11 ½
18	7.400	6 ½	8.600	7 ½	11.300	8 ½	12.300	11 ½	14.700	13 ½
19	8.100	7 ½	9.600	8 ½	12.400	10 ½	14.100	12 ½	16.000	15 ½
20	9.700	8 ½	11.800	10 ½	13.900	12 ½	16.600	14 ½	19.300	17
22	10.300	9 ½	12.400	11 ½	14.300	13 ½	18.300	16	21.700	20
23	12.000	11 ½	13.600	12 ½	16.200	15 ½	20.300	18	24.400	21 ½
24	13.000	12 ½	14.400	13 ½	18.200	17	22.700	20 ½	27.100	24 ½

NOTA: La solución al 10 % puede medirse tanto en kilogramos como en litros, por lo que se emplean ambas equivalencias.

Las Babosas

Tratamiento Para Combatirlas

★

Las babosas constituyen una verdadera plaga en las quintas, donde no dejan una hoja sana, especialmente cuando se trata de repollos y lechugas.

Entre las plantas también hace verdaderos estragos, pudiéndose decir que no queda planta en el jardín que escape a la voracidad de estos moluscos. Viven en la humedad, debajo de las piedras y de cuanta cantidad encuentran, por lo que es necesario tener el terreno bien limpio.

Muchas dueñas de casa se desesperan al ver sus plantas comidas sin poder dar con la causa, desde que no ven el animal que devora las hojas; esto se debido a que, como los caracoles, prefieren las horas de la noche para sus correrías.

Para proteger las plantas contra la invasión de esta plaga debe procederse de acuerdo con lo indicado a continuación:

1º — Espolvorear las plantas, como también la tierra alrededor de ellas, con cal apagada por el aire.

2º — Pulverizar las plantas con caldo bordelés al 1 por ciento.

Para destruir las babosas debe emplearse cualquiera de los siguientes métodos:

1º — Distribuir el siguiente cebo arsenical cerca de las plantas: Afrecho, 8 kilos; Verde de París, 1/4 kilo; Melaza, 1 litro; Naranjas o limones, 1 1/2 docena; Agua, 8 litros.

Se mezcla bien el afrecho y el verde de París en un recipiente. En otro recipiente se exprime el jugo de naranjas o de limones en una vasija llena de agua; córtese luego la cáscara y la pulpa en pequeños trozos para incorporarla al líquido, agregándose luego la melaza y con este líquido se humedece poco a poco la mezcla de afrecho y verde de París, removiéndola bien durante esta operación. El cebo no debe ser demasiado húmedo, sino basta que pueda tomarse una cucharada sin que gotee.

2º — También puede prepararse un cebo con rebanadas de papas, lechuga u otra verdura picada que atraiga a las babosas, y luego humedecerlas en una solución de 30 gramos de verde de París en 4 litros de agua.

Todo cebo debe ser distribuido al anochecer. Debe tomarse precauciones para evitar que las aves de corral, etc., coman los cebos envenenados.

PARA COLOCAR TORNILLOS

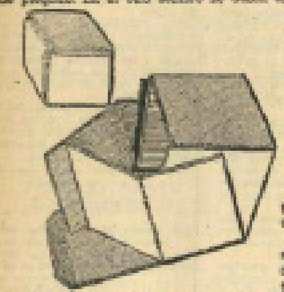
El cubo para tornillos que ilustramos consiste en una tira de celuloide que ha sido sumergida en agua caliente para ablandarla doblándola después hasta darle una forma conveniente. El extremo inferior de esta tira tiene una ranura en forma de V aguda que sirve para sujetar o sostener cualquier pequeño tornillo que deba ser metido en un lugar difícil o inaccesible para los dedos, mientras se le dan las primeras vueltas con el destornillador. La gran ventaja de este implemento es que es transparente. Quien lo utiliza puede ver lo que está haciendo.



Cómo Hacer Cajas de Cartón sin Cola ni Broches

☆

LA cajita de que damos aquí el modelo, puede ser hecha con una sola hoja de cartón. La hoja será primeramente dividida en tres, según el sentido del largo, y las tres líneas obtenidas son las líneas de plegado. En el otro sentido se divide en cuatro y se deja una longitud de 2 centímetros aproximadamente para formar así un excedente. Las dos primeras partes serán destacadas hasta el tercio central; las dos siguientes se dejan juntas marcando una línea de plegado y en fin la extremidad del tercio central, que se guardará sola, formará el excedente.



Cuando el cartón está así marcado y recortado se pliegan los cuatro bordes, los unos sobre los otros, sucesivamente, doblando cada vez hacia adentro los bordes externos. No estando separadas las dos últimas partes, se las dobla simplemente y forman así tres costados de la caja.

El último tercio central se dobla para formar una especie de tapa y el sobrante viene a introducirse en la hendidura que queda, para cerrar la caja. Se tiene así un cubo perfecto y resistente.

La ventaja de esta cajita es la de que puede desdoblarse perfectamente en un segundo y colocarse aplanada, lo que permite conservarla sin que estorbe.

Información didáctica redactada por los Ings. Agros. GREGORIO HELGUERA y ELVIO D. LOPEZ

ARBOLES
Forestales y Ornamentales

PRIMERA PARTE

CULTIVO

PREPARACION DE ALMACIGOS

Las siembras pueden hacerse en almácigos a la intemperie o protegidos (cajones, vivero, etc.). En estos últimos se siembran preferentemente las especies de semillas chicas (Eucaliptos, Casuarinas, etc.) y se protegen con cubiertas exteriores (vidrieras, chapas, etc.) contra las lluvias torrenciales. Las vidrieras se utilizan también para activar la germinación en las siembras tempranas, concentrando los rayos solares sobre la superficie del almácigo. Para conseguir ésto, en nuestro país, hay que darle un poco de inclinación hacia el Norte. Los almácigos a la intemperie se protegen provisoriamente con quinchas de paja, totora, ramas, etc., contra los soles intensos y las heladas fuertes, durante la germinación de las semillas y mientras las plantitas son tiernas. Los almácigos han de tener aproximadamente un metro de ancho y el largo deseado. Se hacen en tierra buena, trabajándola profundamente y levantando el cantero de modo que las aguas no se depositen sobre él. Se desmenuza bien la tierra, se alisa y nivela con un rastrillo, haciéndole un pequeño reborde a fin de aprovechar mejor el agua de riego. Cuando se van a sembrar semillas pequeñas (Eucaliptos, Casuarina, etc.) se aprieta primero la tierra con una tabla, se riega, y luego se puede sembrar.

SIEMBRAS

Preparada la tierra se procede a sembrar la semilla. La época más conveniente para realizarla, varía según la especie que se desea sembrar, por ejemplo: los Robles, Encinas, Araucarias, Castaños, etc., hay que sembrarlos en seguida de cosechados, en el otoño (abril y mayo), o estratificar las semillas, por perder pronto su poder germinativo. Otras especies forestales como los Olmos, maduran su semilla en plena primavera (noviembre) y hay que sembrarla en seguida de cosechada por la misma causa. Pero en general las semillas forestales conservadas en

lluvias, secos y ventilados, mantienen bien su poder germinativo de un año para otro y muchas durante varios años, por ejemplo: los Eucaliptos, acacia blanca, Cipreses, etc. Esta particularidad permite sembrarlas en cualquier época, así por ejemplo las Coníferas (Pinos, Cipreses, Araucarias, Thuyas, etc.), se pueden sembrar indistintamente en otoño, fines de invierno y primavera.

La Tipa, Nogal, Palmas, etc., conviene sembrarlas temprano en el invierno, para que con la humedad se descompongan sus envolturas y germinen en la primavera. La siembra se puede hacer al voleo o en líneas separadas 0.20 centímetros, también mixto. A veces se siembran de preferencia las especies de semillas pequeñas y de rápida evolución, ejemplo: Eucaliptos, Casuarinas, Quillay, Cipreses, Grevilleas, etc. Estas siembras se deben hacer los días de poco viento. Las semillas de mayor tamaño (Acacias, Thuyas, Pinos, Ligustros, Tilos, Fresnos, Olmo, ceibo, Tipa, Paraísos (Gleditsia, Palmas, etc.), se siembran en cuevas a una profundidad variable con el tamaño de la semilla. Para cubrir los almácigos se utiliza tierra vegetal bien tamizada a la que se mezcla 1/3 de abono orgánico o de arena fina de río en caso de cubrirse semillas de Coníferas (Pino, Cipreses, etc.). La semilla se reparte lo más uniforme posible, cubriéndola con una capa de un espesor no mayor a dos veces el diámetro de la misma. Una vez sembrada y cubierta la semilla, se da un riego abundante con flor de regadera chica y desde poca altura. Los riegos se repiten diariamente.

VIVEROS EN ENVASES (1)

Los envases pueden ser de lata o de barro crudo, barro cocido, macetas etc. Los de material deben tener el fondo agujereado para que escape algún exceso de agua. La tierra que se les pone debe ser buena, bien cernida, y si es posible mezclada con 1/3 de abono orgánico bien descompuesto. En caso de envasarse Pinos el abono se sustituye por arena fina de arroyo. Se llena el recipiente y se hace un hoyo en el centro, donde se pone la plantita que se saca del almácigo con toda la raíz. Unas horas antes de sacar las plantitas hay que regar bien los almácigos. Se hunde una cuchara de albañil en la tierra levantando varias plantitas juntas y separándolas, se plantan de a una. Hay que cuidar que la raíz no quede enroscada. Se aprieta algo la tierra contra la raíz y se agrega más si fuera necesario, dejando siempre un pequeño borde para retener el agua de riego. Una vez hecho el trasplante se ponen a media sombra durante algunos días, regándolas diariamente. Pasados los primeros días se saca la media sombra, pero los riegos hay que seguir dándolos diariamente.

(1) Se llama vivero al lugar donde permanecen las plantas, con el objeto de que dispongan de mayor espacio, desde que se sacan del almácigo hasta que se plantan en el lugar definitivo. Esta operación se



Tras afirmar que uno de las primeras cosas que el paisano hace con su caballo [illegible] Enrique Rapela. "Tusar es el hecho de recortar" [illegible]



Muchos tipos de tuso se conocen: varios son fantasías del tusador, que en esta forma da pruebas de su destreza en la tarea. [illegible]

---

es indispensable, pero con ella se logra mejor resultado.

Los viveros pueden hacerse en canteros o en plena tierra, con plantas de semillas o con estacas.

VIVEROS EN PLENA TIERRA

Durante el invierno siguiente a la siembra, cuando las plantas de hoja caduca han volteado sus hojas se sacan del almácigo, se les recortan las ramas laterales, y en algunas especies los extremos de la raíz y del tallo. Tipa, Acacia blanca, etc., y se procede a trasplantarlas. La tierra debe estar bien trabajada, suelta y levantada para que no se depositen las aguas. Se trazan líneas separadas 80 centímetros a 1 mt. y con una estaca se abren hoyos distanciados 20 a 30 centímetros, donde se van poniendo las plantitas. Con la misma estaca enterrada inclinada, se le aprieta la tierra contra la raíz. El mismo procedimiento se puede emplear con plantas de hoja permanente, pero hay que dejar que lignifiquen los tallos en el almácigo, lo que lleva 4 a 5 meses para las Acacias, Casuarinas, [illegible], Eucaliptus, etc.; 6 a 7 meses para los Cupressus, Pinos, etc. En este caso conviene hacer los almácigos tarde (octubre) para realizar el trasplante en otoño.

Algunas de estas especies: Eucaliptus, coníferas, etc. no se deben cortar. Cuando la semilla de diversas especies forestales (Eucaliptus, Pinos, Acacias, Fresnos, Paraísos, etc.) se han hecho ralas y en buena tierra, las plantitas adquieren en el almácigo desarrollo suficiente como para ser plantadas directamente en el lugar definitivo. La plantación en este caso debe hacerse durante el otoño o a más tardar en julio. Esta práctica es aconsejable, pues se ahorra el proceso de trasplante a vivero.

ESTACADOS O VIVEROS DE ESTACAS

Los viveros y plantaciones de estacas o gajos, se hacen con aquellas especies forestales que cuando se entierran sus ramas, estacas, etc., poseen la propiedad de dar origen a nuevas plantas, debido a que las yemas enterradas forman raíces, y las que quedan sobre la superficie del suelo, brotes (Sauces, Álamos, Plátanos, etc.). Esta cualidad se utiliza corrientemente para multiplicar dichas especies, pues presenta múltiples ventajas, tales como: facilidad y economía del cultivo, conservación de los caracteres de la planta madre, proveer una suerte para la obtención de las plantitas, etc. En esta clase de viveros se emplea generalmente la estaca de 30 a 35 centímetros de largo y 1 a 2 cms. de grueso. Para estacas se eligen buenos árboles, bien desarrollados y sanos, y en invierno cuando han volteado las hojas, se cortan las ramas de 1 y 2 años que proporcionan las mejores estacas.

Los cortes deben hacerse sobre una yema, en forma sesgada, que facilita la cicatrización, y las estacas pueden conservarse en arena de río o arroyo de agua dulce, o en tierra suelta, durante cierto tiempo antes de enterrarlas. Para ello es necesario colocarlas en posición invertida, cubriéndolas totalmente. Al realizar los cortes se debe procurar que en cada estaca queden, como mínimo, 3 yemas. Hay especies que tienen las yemas muy separadas por lo que conviene dar a las estacas mayor dimensión que la indicada más arriba.

PLANTACION DEFINITIVA

Las plantas de hoja caduca enviveradas en plena tierra, se llevan a la plantación definitiva, en invierno, cuando han volteado las hojas. Las plantas de hoja persistente se trasplantan con pan de tierra durante el otoño, invierno y primavera. Las plantas en envases, ya sean de hoja caduca o permanente, se pueden trasplantar al lugar definitivo durante todo el año, teniendo cuidado de darles riegos, si ese trasplante se hace en verano. Cuando las macetas se hacen en terrenos que no se pueden arar, es preferible roturar el año antes, a fin de que la tierra tome más soltura, y proceder a sembrarla con maíz, zapallos o cualquier otro cultivo que cubra los mismos de

retención. Cuando la plantación hay que hacerla en pozos se dejará abrir éstos con cierta anticipación en la primavera anterior o principios de otoño, a fin de que la tierra se descomponga y airee ahora. El tamaño de los pozos varía de acuerdo con el tamaño del terrón o de las raíces de los arbolitos a plantar, pero en general, si es un buen tamaño plantado tiene 30 a 35 cmts. de profundidad en el centro, por 40 a 45 cmts. de diámetro en la boca. Las plantaciones en pozos, deben hacerse preferentemente en otoño o temprano en invierno. Las plantaciones en tierra arada, se pueden hacer hasta mediados de setiembre.

CUIDADOS DE LA PLANTACION

Los montes forestales, una vez plantados y durante los dos o tres primeros años, requieren algunos cuidados contra las heladas, hormigas, liebres, sequías, etc. Para defenderlos del daño de los animales domésticos (vacas, caballos, ovejas, etc.), es necesario antes de plantar, cerrar el terreno con alambrados convenientes, pero que se conserven en buen estado 3 a 5 años como mínimo. La hormiga también debe ser combatida antes de hacer la plantación, y si el terreno que se coloca para plantar, antes de proceder a su roturación. Después será necesario vigilar periódicamente la aparición de nuevos hormigueros, y proceder de inmediato a matarlos por medio de máquinas fumigadoras, etc. La liebre y el "apereá" suelen hacer daño, principalmente el primer y segundo año de plantados los árboles, cortando las plantas o comiendo la corteza del tronco y ramas. La medida más eficaz para combatir el apereá, es evitar el empastamiento de los montes. Como medida de previsión contra los incendios y su propagación, se aconseja dejar calles que se mantendrán limpias, o calles bordeadas con árboles o arbustos de hoja permanente y ramaje abundante desde abajo (Acacia negra, Transparentes, etc.), cuando se trata de montes de Pinos u otras especies resinosas. Otros cuidados indispensables en los montes nuevos, son los riegos, si se produjeran secas en la primavera o verano del primer año de plantación. Para favorecer el crecimiento primario de los arbolitos y mientras ellos se ponen, es muy conveniente darles algunas carpidas, principalmente a mediados de primavera del 1º y 2º año de plantados, limitándose con la carpida, en las plantaciones en pozos, si se podía, se prefiere paja o yuyos al pie de los arbolitos para conservar la humedad más tiempo.

SANDALIAS CLASICAS

LA primavera se empieza a anunciar por intermedio de las colecciones, se trabaja febrilmente para lanzar prendas que se convierten en verdaderas primicias para el gusto durante de la moda estival.

Los zapateros, que son quienes se adelantan también a las colecciones de la alta costura, presentan en los modelos para acompañar "atuendos" deportivos, de playa y de verano.



Es quizá con bastante anticipación que lo hacen, pero ello nos ayuda a vislumbrar las novedades que acompañarán al guardarropa general.

Entre lo más original, se encuentra una serie de sandalias de líneas clásicas, copiadas exactamente de las griegas y egipcias, que se lucen para playa y para noche. Las griegas se usan mucho en dorado o plateado y llevan botones. Los tonos mezclados en cueros de colores o bien tratados en telas de fantasía, resultan muy juveniles.

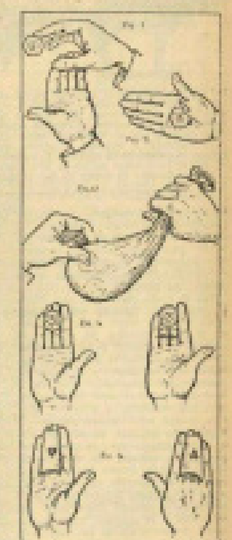
PRESTIDIGITACION

No basta conocer los trucos para ser prestidigitador. Lejos de eso, la prestidigitación es un arte sumamente difícil. Por esta razón, si se desea divertir un público menor no con una verdadera prestidigitación —agilidad de dedos— será necesario, fundamentalmente, ejercitarse en lo que se llama el "empalme" que consiste en conservar en la palma de la mano derecha, una, dos, tres y más monedas, previamente depositadas en la mano izquierda; y "pasarla al revés" que consiste en conservar una moneda sostenida entre el índice y el meñique, para hacerla pasar, sin advertirlo, de la parte de delante a la parte posterior de la mano. Cuando se tiene el gusto de la prestidigitación es cuando adquieren especial interés las obras especiales y los consejos de un profesional.

He aquí, no obstante, algunas pruebas fáciles y divertidas.

La moneda con elástico. — Tómese una moneda de cinco centésimos y átese a un elástico (una simple gomita); sujétese interiormente la manga del saco brazo hasta un botón de la parte posterior del pantalón. La moneda, así preparada, quedará en la manga hasta el momento en que se tenga necesidad de ella. Esta moneda se la mostrará al público como si fuera una cualquiera entre los dedos cuidando de que el elástico quede escondido entre la palma de la mano. Así dispuesto, se podrá realizar el experimento de echarla en un sombrero o en un recipiente cualquiera. La moneda, que para los espectadores queda en ese recipiente o en el sombrero, en realidad se remonta hacia dentro de la manga, dejando el sombrero vacío con buena sorpresa de su dueño. Nada más fácil.

La moneda viajera. — Prepárese una moneda de cinco centésimos con un elástico en la misma forma descrita en el párrafo anterior. Pídase una moneda de cinco centésimos y préstelo el operador, de un gran pañuelo. El operador deberá tener al mismo tiempo, otra moneda de cinco centésimos en el hueco de la palma



MANIPULACIONES

Fig. 1. — **El empalmado.** — Una moneda es libremente depositada por la mano derecha, en la mano izquierda.

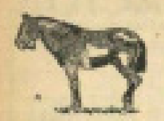
Fig. 2. — La moneda queda, no obstante, en la mano derecha.

Fig. 3. **La moneda viajera.** — Mano izquierda, mano derecha.

Fig. 4. — Pase al revés con una moneda.

Fig. 5. — Pase al revés con un naipe.

EL COGOTE Y LA ELEGANCIA DEL ANIMAL







La conformación de la tabla del cogote como es de suponer, es importantísima en la elegancia del animal. El caballo criollo tiene un cogote macizo que concuerda con la estructura del cuerpo y el tipo de cabeza, acarnerada (1). Hay también tipos de cogote: el llamado cogote hundido (2). El cogote de ciervo (3). Algo diremos que se refiere al cogote: el cabeceo. Esto es un movimiento que hace subiendo y bajando la cabeza con frecuencia. El animal que cuando galopa cabecea, es de aguante. El cabeceo puede ser para arriba o para abajo; el que lo hace hacia arriba se dice que "pega que todavía" (3). Dicen que esta costumbre se indica de que el animal es voluntarioso para el trabajo.

---

de la mesa, desconocido de los espectadores. Exhíbase después el pañuelo sobre la mesa, dóblense las cuatro puntas del pañuelo, haciendo que la moneda de cinco centésimos, desconocida, quede depositada en el centro del pañuelo.

Pídase a un espectador que venga a ayudarnos. Cuando éste se halle cerca, téngase oculta entre los dedos de la mano derecha, las puntas del pañuelo y colóquese la moneda, que ostensiblemente en el interior del pañuelo entre el pulgar y el índice izquierdo del espectador. Dígasele a éste que él deberá abrir los dedos de la mano cuando al grito de "tres". "Ya tiramos voy —puede decirse— a tomar una segunda moneda de cinco centésimos (y esto se utiliza para ayudar la moneda del cómplice) que ya desde antes deberá hallarse en la manga). El operador regresará junto a los espectadores y haciendo el gesto de juntar la moneda y contando: uno, dos, tres. A la palabra "tres" la moneda desaparecerá de los dedos del operador. El espectador abrirá el centro del pañuelo así como la moneda que tenía, y esta pieza va a tocar la que está sostenida en las palmas del pañuelo con gran asombro de los espectadores que comprueban, con una real sorpresa, la desaparición de la moneda de las manos del operador y el ruido que había hecho en el pañuelo.

Los naipes perdidos y encontrados. — Antes de comenzar la prueba prepárese un juego de cartas separando las cartas rojas de las negras. Después, acercándose a un espectador hágasele tomar una carta de la parte superior del paquete, (cartas rojas) y del mismo modo hágasele tomar otra carta a otro espectador en la parte inferior del paquete (cartas negras). Cuando ambos espectadores han visto sus cartas, hágaselas devolver al juego, de manera que queden la carta roja en la base del juego, o sea donde están las cartas negras, y la carta negra en la parte de arriba del mismo, o sea donde se hallan las rojas. Por este procedimiento es muy fácil encontrar con un golpe de vista, la carta negra en medio de las rojas, y la carta roja en medio de las negras.

Barájese ahora la baraja, hágase cortar a un espectador y extiéndase el juego encima de las cartas sobre la mesa, después. Cuando a las cartas que hay que reconocer, las tiene su forma, se las "adivina" sin dificultad.

ESTIMULA EL CRECIMIENTO

Puede ser estimulado el crecimiento de los árboles recién plantados depositando cierta cantidad de arroz alrededor de sus raíces antes de cubrirlas. Luego se riega en ellas una abundante cantidad de agua y se rellena el hoyo con tierra fértil. Una vez que la planta ha germinado, sus raíces crecen más pronto y se desarrollan y forman así un tallo sano.

La Abeja En la Fruticultura



La Polinización de los Frutales Por la Abeja



El problema fundamental de la fruticultura es el elevado costo de la producción, uno de los factores que más contribuyen al encarecimiento de la fruta. Para reducir ese costo es lógico que, entre otros medios, se debe aumentar el rendimiento por hectárea; para ello, el recurso más económico y al alcance de cualquier fruticultor, es el empleo de las colmenas durante la floración de los árboles frutales.

El número de colmenas que se requiere para polinizar una hectárea de árboles frutales depende de varios factores entre los cuales citaremos: vigor o fuerza de la colonia; especie variedad; número, edad y tamaño de frutales; condiciones climatéricas durante la floración; presencia o ausencia de otros insectos polinizadores; proximidad de bosques, terrenos incultos, terrenos bajos, etc.

Cuando las colmenas son fuertes y vigorosas se emplearán menos unidades por hectárea que cuando se usen enjambres más débiles.

Las plantaciones nuevas que tienen menos flores que las adultas o viejas y las variedades que florecen escasa o moderadamente, requieren ser visitadas por una menor cantidad de abejas que aquellas de floración abundante. Las plantaciones con variedades polinizadoras intercaladas requieren menos enjambres que cuando no se dispone de dichos recursos.

Cuando las condiciones meteorológicas, durante la floración son desfavorables, es decir: temperatura baja, lluvias, neblinas, humedad, viento fuerte, etc., se necesita mayor número de colmenas que cuando son favorables.

Las plantaciones que se encuentran en las proximidades de terrenos incultos, bosques, etc. en donde suelen abundar las abejas silvestres, abejorros, y otros insectos polinizadores, requieren menos colmenas que cuando las plantaciones se encuentran ubicadas dentro de zonas cultivadas.

Teniendo en cuenta todos estos factores, se aconseja colocar una colmena fuerte y vigorosa en plantaciones nuevas, y dos colmenas en plantaciones adultas, por hectárea.

Sobre la distribución de las colmenas en las plantaciones, los distintos autores no están de acuerdo, dado que ello depende de diferentes factores: extensión de la plantación, condiciones climatéricas, topografía, dirección de los vientos dominantes, presencia de reparos, etc.

Tratándose de pequeñas plantaciones las colmenas se pueden dejar en el apiario, cuando se encuentra próximo o si no en el centro de la plantación.

Cuando los vientos soplan constantemente en un sentido, conviene ubicar las colmenas de modo que las abejas cargadas con polen, vuelvan en

el sentido favorable al viento y en contra del mismo cuando vuelva a la colmena.

Si la plantación tuviera una parte más elevada, las colmenas deberán colocarse en la parte baja, dado que las abejas con la carga de polen vuelan en mejores condiciones a favor del viento hacia abajo. En plantaciones con reparos contra vientos se colocarán en la línea protegida y cuando las plantaciones sean extensas y de una sola variedad, se ubicarán en la proximidad de las plantas polinizadoras.

A las colmenas se les dará una exposición norte a fin de que reciban el sol durante la mayor parte del día, y en particular las piqueras. En la proximidad de las colmenas, se colocará agua en recipientes apropiados, de poca profundidad, para que las abejas puedan beber fácilmente.

En resumen, podemos decir que, teniendo en cuenta todos los factores enumerados, se ubicarán las colmenas dentro de la plantación de frutales en grupos de 5, 10, 15, 20 colmenas fuertes y vigorosas, a razón de dos colmenas por hectárea, y a una distancia no mayor de 200 metros en cada grupo.

Los ejemplares se distribuirán en la plantación cuando la variedad más precoz se encuentre en plena floración.

Se retirarán de la plantación un poco antes de que termine la caída total de los pétalos, con el objeto de evitar los siguientes inconvenientes:

1 — La mortandad de abejas producida por los tratamientos estacionales.

2 — El peligro de las picaduras de las abejas a las personas y animales.

3 — La disminución del alimento después de la floración de los frutales, debiendo transportarlas a zonas en donde tengan polen y néctar en abundancia.

4 — La propagación de ciertas enfermedades transmitidas por las abejas, como la podredumbre oscura del durazno, en caso de que existiera dicha enfermedad.

Un Poco de Historia

PORTAL Y VARZI

Un siglo antes de que Montevideo llegara a poblarse y a adquirir la vida de ciudad, ya se conocía en el país el cultivo de la vid, especialmente en Soriano, en Calera de las Huérfanas, en Espinillo, en Víboras y en Carmelo; pero luego la [illegible] declinó a [illegible] hasta que en 1870 se hicieron las plantaciones de cepas en cierta escala en el departamento del Salto.

Fué don Pascual Harriague el que, aprovechando de que el vasco Lorda había traído de la vecina Concordia las primeras cepas de variedad "Tannat" lanzó, desde entonces, el nombre de "Lorda" en la Argentina y el de "Harriague" en el Uruguay.

Su propagación fué rápida, debido a una aclimatación casi perfecta a la fructificación abundante y sobre todo al aspecto sorprendente de sus primeros cultivos. Poco más tarde el señor Vidiella, con el propósito de ampliar sus viñedos y de indagar cuáles serían verdaderamente las variedades más adecuadas para el clima y los terrenos del país, trajo de Europa numerosas variedades nuevas, que, cultivadas con esmero y pacientes investigaciones, lo llevaron a la selección de una, entre todas, que sobresalía por la hermosa vegetación, por el fruto abundante y por la resistencia que oponía a las enfermedades que se conocían en aquel tiempo.

Esa cepa, cuya verdadera denominación seguramente nadie se preocupó de indagar y se perdió en el transcurso de los años, constituyó la base de la ampliación de los viñedos de la "Granja Vidiella" en Colón, propagándose luego por todas partes.

La verdadera vitivinicultura uruguaya, que surgió a nueva vida después de los primeros ensayos, de los que no tenemos noticias ciertas ni detalladas, tuvo así sus bases fundamentales en estos dos cultivos: "Harriague" (Tannat) y "Vidiella" (Folle).

Más tarde, allá por el año 1888, otro inteligente y distinguido viticultor, el señor Portal, trajo a su

---

LA NUTRIA EN EL AGUA

[illegible]

vo de Europa, una tercera cepa llamada "Borgoña" (y también Portal en homenaje a su introductor), que parece ser la "Gamay Noir", según los caracteres ampelográficos que presenta. Con ella formó el señor Portal su viñedo de Carrasco, cerca de la Capital; pero, a su muerte, con el abandono de la propiedad, el "Gamay" o "Borgoña" estuvo a punto de desaparecer, y no hubiese podido la oportuna intervención de otro antiguo y competentísimo viticultor de Colón, el señor Pablo Varzi, que aún hoy dedica su actividad e inteligencia a la vitivinicultura; quien, habiéndo descubierto en él condiciones excepcionales de calidad lo cultivó con alguna amplitud en su propio viñedo, propagándolo después a toda la zona del Sur.

Luego el "Cabernet" constituyó la cuarta variedad de importancia en el país, aunque en escala más reducida, y se cosecharon otras como la Malbec, Verdot, Merlot, Barbaroux, Pinot gris, Barbera y una que otra variedad de uva de mesa, cuyas reducidas proporciones en el cultivo total, pasan casi inadvertidas, salvo muy raras excepciones.

Son, entre los verdaderos pioneros de la viticultura uruguaya, los precursores entusiastas de su desarrollo futuro: Harriague, Vidiella, Portal y Varzi, a quienes debe el país la noble industria; y a cada uno cabe el honor y la satisfacción de propagar una cepa especial. El que más ha contribuido al fomento vitícola de la zona del Sur y especialmente del departamento de Montevideo, fue don Francisco Vidiella; ha sido honrado con el recuerdo imperecedero de una estatua, que le fue levantada en la plaza del pueblo de Colón, principal centro industrial del mismo departamento y de la República entera.

La Cebolla Para Semilla

☆

La cebolla es una de las plantas hortícolas que más utilización tiene en la economía doméstica, como alimento, condimento, y hasta como estimulante.

Su producción local comienza a mediados de primavera hasta otoño, según las variedades más o menos precoces, y dentro de las apropiadas para regiones templadas.

Las variedades de las regiones frías se cosechan a fines de la estación estival.

Los bulbos destinados a productores de semilla, bien seleccionados, se plantan en el otoño o invierno inmediato, en razón de su característica bianual.

Los más apropiados para ese objeto son los bien maduros y sanos y de tamaño regular.

Su conservación debe efectuarse en lugares aireados y secos.

La plantación es conveniente retardarla lo más posible para efectuarla en julio o agosto, a una distancia uno de otro de 30 a 50 centímetros.

La floración tiene lugar en primavera y su fecundación y maduración se efectúan en verano.

Hay que estar atento a la maduración de la semilla, dado que las primeras en efectuarlo producirán las plantas más precoces.

Como sistema general para la obtención de la semilla, se puede fijar en el ennegrecimiento del grano.

Se cosecha cortando con el tallo y se guarda en sus propias cápsulas en lugares cerrados y ventilados, para la mejor conservación de su poder germinativo que puede durar hasta tres años.

La semilla se vende a razón de 12 a 18 pesos el kilogramo de las mejores variedades.

Sombras Chinescas

(Sombramanía)

La producción de sombras con las manos es una fácil y divertida. El material es de lo más primitivo. Una luz y algunos clisés de cartón recortado bastan para ello. La luz puede ser incluso una vela que [illegible] bien para dar sombras nítidas. Distancia las manos entre una luz y la pared o la pantalla en que deben proyectarse las sombras. Una pantalla de lienzo armada sobre un bastidor y suspendida verticalmente a



Disposición.

Fig. 1 — La Pantalla, las manos, y la luz.

Posición de las manos.

Fig. 2 — El Gallo.
Fig. 3 — El Cisne.
Fig. 4 — El Oso.
Fig. 5 — El Elefante.
Fig. 6 — El Canario.
Fig. 7 — La Cabra.
Fig. 8 — El Tiburón.
Fig. 9 — El Perro del Ganado.
Fig. 10 — El Zorro.



Con Accesorios de Cartón Recortado.

Fig. 11 — El Predicador en el Púlpito.
Fig. 12 — La Cierva del Cochero.
Fig. 13 — La Alegría.
Fig. 14 — El Pescador de Caña.
Fig. 15 — El Bombero.
Fig. 16 — El Gendarme.
Fig. 17 — El Abogado.
Fig. 18 — Un "Guardia Azul".
Fig. 19 — El Jockey.

cincuenta centímetros del suelo, será lo más conveniente porque así permitirá que los espectadores, al otro lado

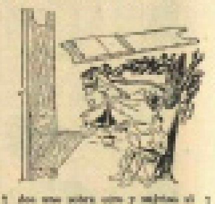
[illegible]

CORAZONES INJERTADOS

[illegible]

Un práctico asiento para apoyar contra los árboles

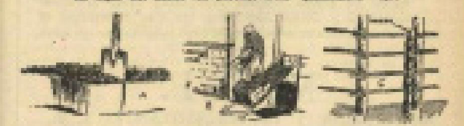
[illegible]



[illegible]

MODO DE CONSTRUIR UN RANCHO

[illegible]



[illegible]

Tríptico Campero

Por ANTONIO VEGA (hijo)

EL RANCHO

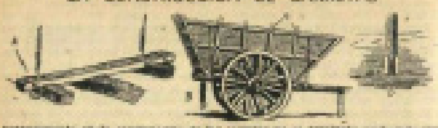
[illegible]

[illegible]

EL TROPERO

PAJAROS COMPOSITORES

LA CONSTRUCCION DE CARRETAS



Antiguamente en la construcción de las carretas no se empleaba nada más que madera, cuero y [illegible] para [illegible] la caja, pero luego al ser posible la obtención del hierro, [illegible] fué reforzada. El lapacho y el urunday eran muy usados en la confección de las ruedas, tirantes, ejes, [illegible], etc. Los [illegible] (A) eran unos palos [illegible] que formaban los bordes laterales y delanteros; de este último partían las cuartas de los bueyes delanteros, de las argollas de hierro. La carreta "castillo" era otro tipo, como vemos en (B), que llamaban de cuatro, seis u tantos "[illegible]", según la cantidad de estacas, llamados o [illegible] (B), que formaban la caja. Con el empleo del hierro estos parantes eran reforzados con los [illegible] (C), llamados así por la similitud de [illegible] con el objeto de ese nombre.

(Dibujos y relatos de Enrique Rapela).

---

apuntan, pues se apagaba: Por algo se va tropero.

El progreso que tiende a desnaturalizar las cosas nativas y tradicionales, lo viejo, despeda su perfil [illegible], hasta que el tiempo le [illegible]. El ferrocarril transporta tropas enteras hasta la capital, hasta los frigoríficos. Para ello quedan troperos de ley.

Cuando en los campos no existía la palabra "pedigree" el tropero trabajaba desde muy arriba, arreando sus animales. Eran tres hombres, o cinco a más. Tres compañeros, cuidando las alas y el fondo de la tropa. Tres hombres, y era como si la llevaran cerrada y en movimiento. Ya galopa y cortaban una punta que quería abrir la libertad. Eran verdaderos centauros galopando. Alimentados sobre los [illegible]. Dueños el lazo, las boleadoras, el silbo, el grito gaucho, la forma de la tierra, el paso del día y de la noche, los recursos del baqueano, el [illegible] del [illegible].

Eran fuertes columnas de ganado que tenían que llegar, y llegaban. Y el medio debajo de [illegible], plomado. El frío, [illegible] de encima. Cuando llovía, el agua resbalaba sobre los ponchos hasta la cintura, y había que tirar del pensamiento lejos, para sacarla de aquel cuerpo mojado y firme sobre el caballo. ¿Y la tierra? Blanca, movida, polvo volando, llenando la garganta tibia y húmeda, hasta secarla, ¿cada

hombre [illegible] su pensamiento. [illegible] con la mujer y los perros, esperando como unos pichones de pájaro el borde del nido [illegible], con una trenza [illegible] en la mitad de la frente. Cuando se acuesta, ella [illegible] acodada, con su [illegible] un pañuelo [illegible] para una lágrima y lo [illegible]. Y el [illegible] párpados [illegible] las manos en el [illegible] del [illegible] los chiquitos: la abría con los ojos desde dentro, y [illegible]... total, no llega a ser nada, pero [illegible] el bigote, [illegible] la cabeza y [illegible] del animal, como si [illegible] la mano de aire; el aire juega con las puntas de una [illegible].

Los perros están [illegible] bajo el [illegible], el aire trae frescor de agua, de [illegible] de agua. [illegible]. Mientras los animales [illegible] y beben, el tropero [illegible] de los tientos; de su [illegible], sacará la carne y la galleta, y la yerba; y puede que algún [illegible] para calentar o refrescar. [illegible] El [illegible] la [illegible]. [illegible] la conversación, y [illegible] del [illegible] de las [illegible]. De la [illegible] del tropero va [illegible] su historia, [illegible] de [illegible] en la [illegible] de un [illegible], o en un [illegible], o en una [illegible] del animal. [illegible] la [illegible] de los tres, [illegible] una historia de tropero, [illegible] en el aire [illegible] y [illegible]. Después, el [illegible], y los [illegible] sobre la [illegible] de [illegible], y el sueño [illegible]. Y un hombre que se duerme [illegible] por los [illegible], el tropero.

EL ARROYO

Sereno, reposado, tranquilo en el [illegible], dueño en su campo, el arroyo parece tomar el espíritu y la [illegible] del [illegible] [illegible]. Mira [illegible] el panorama, [illegible] la [illegible] de algún [illegible] en una piedra, o el [illegible] debajo de los árboles [illegible] [illegible], [illegible] el mismo aire, [illegible] y [illegible] en las [illegible]. [illegible] el ojo [illegible], cuando los pájaros se disponen a [illegible] en sus [illegible] de [illegible]; no hace un [illegible] y [illegible] para el sol, y sus [illegible] entre los [illegible] de los [illegible]. Los [illegible] le [illegible] el pecho, [illegible]; verdes, y [illegible] de un [illegible] color de [illegible]. Las [illegible] y las [illegible] el [illegible] y lo [illegible] con sus [illegible], [illegible] de [illegible]. [illegible] le [illegible] de [illegible]. Y los [illegible] por su [illegible] de [illegible]; desde la [illegible] que se [illegible] en el [illegible] hasta el [illegible] que se [illegible] al cuerpo de algún río. El [illegible] la [illegible], y una [illegible] se queda sin movimiento [illegible], como un [illegible] y se tendría la impresión de que el arroyo empieza a [illegible] la [illegible] en los más [illegible] de su lecho, [illegible] por los árboles y los pájaros y la brisa. [illegible], y si duerme [illegible] [illegible], [illegible] y ajeno a toda civilización. [illegible] que no existe [illegible], donde [illegible] civilización. [illegible] que se trata de una [illegible]. La tarde lo [illegible] el aire que empieza a [illegible]. Es la hora en que la [illegible] [illegible], y [illegible] con mayor [illegible] desde los [illegible] a los verdes [illegible], a las [illegible], a los [illegible], a los [illegible], y por último, a los [illegible] y [illegible], y a los [illegible] profundos, [illegible], [illegible] de [illegible] la más [illegible]. Así se deja [illegible] el arroyo, y queda más [illegible] que nunca, [illegible] y [illegible], como [illegible] ser humano, [illegible] su [illegible], si el arroyo es que [illegible]: debe soñar con las [illegible] de la tierra, con [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

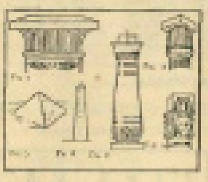
[illegible]

[illegible] de octubre de [illegible]

ANTONIO VEGA (hijo).

Los Estilos de la Arquitectura

En los dibujos que se acompañan damos las características de los principales estilos de la arquitectura. Todas estas formas diversas han tenido siempre en las épocas pasadas su razón de ser, ya como consecuencia de las condiciones de la vida, ya en razón de los materiales empleados. Todas son obras del pasado, interesantes de examinar pero cuyo uso tan corriente en nuestra época, tiende a ser una [illegible], una falta de buen gusto y siempre una ausencia de buen sentido. Frente a todo esto, nuestro siglo debe descubrir y crear el estilo que le sea propio.

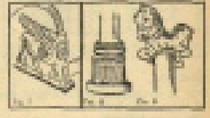


EGIPTO.
Fig. 1 — Pilar Egipcio.
Fig. 2 — Columna Egipcia.
Fig. 3 — Capitel Lotiforme.
Fig. 4 — Capitel Hathórico.
Fig. 5 — Pirámide.
Fig. 6 — Obelisco.

CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPALES ESTILOS

Egipto. — Construcciones macizas en granito, primero en ladrillo, después en piedra.

Las primeras adoptan generalmente la forma del loto, bien sea tallo y flores (Fig. 3) bien con flores abiertas (Fig. 2); bien en forma de cañas ligadas y aplastadas bajo el peso que soportan (Fig. 1). Más tarde se hallan otros tipos de capiteles caracterizados por el Capitel Hathórico de la figura 4, y los lotiformes o exóticos. Por último, todo el mundo conoce la característica piramidal de la figura 5 y el obelisco monolítico, labrado y completo de la figura 6.

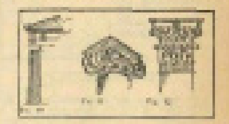


ASIRIA.
Fig. 7 — Toro Asirio.

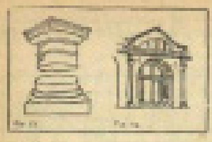
PERSIA.
Fig. 8 — Base.
Fig. 9 — Capitel.

Asiria. — Construcciones macizas sobre basamentos largos y elevados. La columna es muy poco empleada, cuando se utiliza es en grupos de cuatro. Todas en ladrillo. La bóveda se usa frecuentemente en forma de cañón, o en arco ojival o de cúpula. En la ornamentación figura el toro alado con cabeza humana de la figura 7.

Persia. — Construcciones a veces en ladrillo, pero generalmente en piedra. Empleo muy generalizado de la columna, cilíndrica, con fuste acanalado, y capiteles adornados con toros arrodillados agrupados de dos en dos.



GRECIA.
Fig. 10 — Frontón, Entablamento, Capitel Dórico, Fuste.
Fig. 11 — Capitel Jónico.
Fig. 12 — Capitel Corintio.



ROMANA.

Fig. 13 — Orden Dórico, Capitel, Fuste, Basa.

Fig. 14 — Termas.

Grecia. — Construcciones en largos basamentos. Primero en ladrillo después en piedra blanda, más tarde en piedra dura y en mármol. Empleo múltiple de la columna lisa o acanalada, con capiteles, Dóricos, Jónicos y Corintios. Ausencia de bóveda. Techos horizontales.

Roma. — Construcciones en ladrillo cocido y prensado, luego en bloques de piedra. Utilización decorativa de la columna griega modificada conforme a su ornamentación. Frecuente empleo de la bóveda.

Bizancio. — Abandono de la forma de paralelógramo, simple; construcciones en [illegible]. Cúpula [illegible] una base con cúpulas en [illegible] de pirámide invertida. Ábsides y cúpulas.

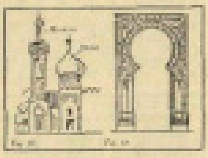
Arte Musulmán. — Construcciones en ladrillo, piedra y madera, con revestimiento de estucos. Gran lujo decorativo. Arabescos. Empleo múltiple de la columna. Aberturas en arco semicerrado. Minaretes y torres en forma de agujas [illegible].



BIZANTINO.

Fig. 15 — Iglesia.

Fig. 16 — Capitel.



MUSULMAN.

Fig. 17 — Mezquita, Minarete y Torre.

Fig. 18 — Arco Semi Cerrado.

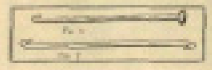
"PENETROMETRO"

A veces en las carreteras no es fácil [illegible] la [illegible] de [illegible] cada [illegible], y [illegible] en el mismo [illegible] la [illegible] en su [illegible]. Pero con auxilio de un "penetrómetro", el [illegible] al Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, se [illegible]. Este dispositivo registra [illegible] la presión necesaria para [illegible] un [illegible] de tierra.

Labores Femeninas

EL "CROCHET"

Se denomina así, un pequeño instrumento de metal, o de pasta, celuloide, marfil o hueso, terminado en forma de varilla que ostenta en uno de sus extremos una bolita, y en el otro el ganchillo, o "crochet" pro-

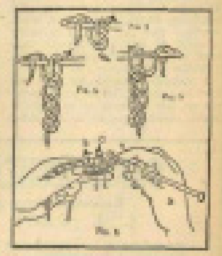


Accesorios:
Fig. 1—Crochet de lanas.
Fig. 2—Crochet de dos ganchillos.

piamente dicho, destinado a cruzar y enganchar el hilo de esta clase de labores. Es necesario esta varilla de un ganchillo en los dos extremos lo que la capacita para labores especiales por ejemplo el llamado "punto tunecino" (Fig. 1 y 2).

Trabajos al crochet. — Se comprende aquí dos géneros de labores de aspecto muy diferente pero obtenidos por procedimientos análogos: Crochet de lana, y Crochet de hilo. El crochet de lana que se emplea para tejer objetos de abrigo, chalecos, pull over, etc. etc. es el primero que debe enseñarse a las niñas pues el instrumento que exige su ejecución no es lo bastante afilado como para convertirse en un peligro entre sus manos; en cambio, basta para iniciar muy bien en todos los demás puntos que ellas aprenderán más tarde en los encajes de hilo y en las pasamanerías de seda, en las cuales la aguja de acero, bien afilada, debe de ser conducida por manos expertas sin exponerse a la precipitación.

Crochet de lana. — **Elección de aguja.** — Frecuentemente, las explicaciones para las labores de crochet empiezan con la siguiente fórmula: "Con un crochet, proporcionado a la lana." Se calcula en este caso por proporción, la elección de un crochet, aguja o ganchillo que de estas tres maneras puede llamársele, la elección de un crochet, decimos, que, empleado con un hilo más sutil o grueso de la lana, proporciona un tejido tenso, ni flojo ni cerrado, adecuado a la obra que se quiere realizar. Así, tres o cuatro ganchillos de variados grosores pueden emplearse con un mismo hilo de lana según el género



Puntos de Crochet.
Fig. 3—Lazo.
Fig. 4—Malla cadeneta, lado derecho.
Fig. 5—Malla cadeneta. Reverso.
Fig. 6—Posición de las manos.

de obra que se desea, para niño o persona mayor, o según la mano que la ejecuta.

Elección de la lana. — La lana más conocida y la más antigua es la lana merino, dulce al tacto, hermosa a la vista, sobre todo en blanco, y sale sin encogimiento. Se deberá tener bien en cuenta el lavado, a no ser que se tomen especiales precauciones aconsejadas por ciertas personas. Entre las mejores son notables en este sus tipos, las lanas escocesas y españolas y posteriormente las lanas americanas tanto del norte como del sur del continente. Las lanas de Persia se han empleado mucho para chales y pieles, la calidad que imita el astracán sirve muy bien para aplicaciones en ciertos vestidos y finalmente la llamada mohair es muy apropiada para ropas ligeras; del mismo modo que la llamada alpaca, se utiliza, no solamente para las mantas y prendas de mucho abrigo.

PRINCIPALES PUNTOS DEL CROCHET

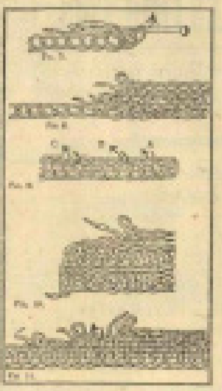
1. **El lazo.** — El lazo, término común al crochet y a la calceta, consiste en tomar el hilo de lana, lo de lino, según la clase que se trata de ejecutar, pasándolo de derecha a izquierda y de atrás a adelante por encima del ganchillo, atravesado por éste, atravesando, otras veces la malla, atrás el punto de la fila precedente. Esto sirve para ir aumentando las dobles y triples bridas.

2. **Malla de cadeneta.** — Se llama así una cadena; hacer punto siempre un lazo a través de un lazo, o malla, trabajo que imita una cadena. Cada lazo, después de atravesar un lazo, se convierte el mismo en otro lazo y ambos se transforman en malla cadeneta. Para hacer una cadeneta se deberá sujetar a la extremidad del hilo con el ganchillo y después de colocarlo, hacer un lazo (Fig. 1), y tirar de izquierda a derecha a través del lazo formado (Fig. 2); luego se hará otro lazo (Fig. 3 y 4) y así sucesivamente.

3. **Malla cerrada.** — La malla cerrada es el punto de crochet más usado para las labores, y se teje así: Después de haber preparado una cadeneta de la longitud suficiente para el trabajo que se desea, se deberá sostener ésta horizontalmente entre el pulgar y el índice de la mano izquierda y pasar el ganchillo, de delante a atrás, bajo un hilo de la penúltima malla de la cadeneta (Fig. 5); un nuevo lazo lo transportará de izquierda a derecha a través de la malla y del lazo que queda en el ganchillo. Este punto deberá repetirse en cada malla de la cadeneta. Se llama "cerrar un redondo" al trabajo de volver a pasar el ganchillo en la primera malla de una cadeneta, para lograr una malla cerrada y obtener un círculo, más o menos grande, para el escote de una prenda, un círculo, una labor de encaje, o cualquier clase de tejido en que no convenga que por allí se alargue el hilo.

Malla cerrada rompiendo el hilo en cada fila. — Después de haber ejecutado la primera fila como queda indicado, se empezará cada punto en una malla de cadeneta; rómpase el hilo, dejando un lazo que se sacará completamente a través de la última malla de la cadeneta; des-

pués se retornará el hilo alrededor del lazo (Fig. 8) y se enganchará de delante a atrás de la cabeza de la primera malla cerrada, etc. (Fig. 9).


Fig. 7.
Fig. 8.
Fig. 9.
Fig. 10.
Fig. 11.

Mallas cerradas:
Fig. 7—Mallas cerradas. 1er. tiempo.
Fig. 8—Mallas cerradas. 2do. tiempo.
Fig. 9—Diferentes maneras de poner el ganchillo en la cabeza de las cabezas de las mallas: A, en el lado de atrás; B, en el lado de delante; C, en la cabeza entera.
Fig. 10—Mallas cerradas en va y ven.
Fig. 11—Mallas cerradas picadas en cabeza entera.

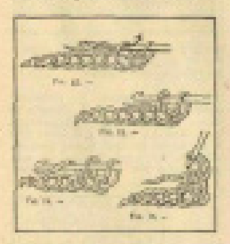
Observación: se llama "cabeza" de una malla cerrada, o de una brida o semi-brida, etc., la malla en cadeneta que remata sobre el punto. La manera como el ganchillo pasa en el "lado de atrás" (A, Fig. 9), el "lado de delante" (B), o "la cabeza entera" (C) de los puntos, cambia el aspecto de la obra sin cambiar la propia naturaleza de los puntos.

Las mallas cerradas hechas sobre una cadeneta cerrada en redondo dan el mismo dibujo que la fig. 8. Las primeras hacen un tul sencillo, como para zapatitos de un bebé o sus mitones; los segundos, con grosor por ejemplo, para paños de manos o de chaleco.

Mallas cerradas en vaivén. — (Sin cortar el hilo). — La primera fila es como la anterior, al fin de cada línea se hace una cadeneta para hacer el remate. Obsérvese que: cada vez que se da la vuelta, o se cambia de trabajo al crochet, es necesario efectuar una cadeneta para la malla cerrada, la semi-brida y el punto doble; dos cadenetas para las bridas, tres para las dobles bridas y cuatro para las bridas cuádruples. Estas cadenetas están destinadas a impedir el fácil deslizado. La segunda línea y las siguientes son una malla cerrada en cada malla cerrada (Fig. 10).
Los puntos ejecutados en "vaivén" no tienen revés (Fig. 11).

Semi-brida y semi-cadeneta. — Una cadeneta; primera fila, pasar el ganchillo en una malla, un lazo

(Fig. 12): sacar el ganchillo a través de la malla (Fig. 13), esto hace un bucle. El conjunto de esas dos figuras se llama "realizar un bucle". Un bucle (Fig. 14) [illegible] de dos bucles que están sobre el ganchillo (Fig. 15). Las figuras 16, 17, 18, 19 y 20 muestran las semi-bridas ejecutadas dando la vuelta [illegible] el hilo en cada [illegible] tomando la malla entera (Fig. 16); en su [illegible] y tomando la malla ente-



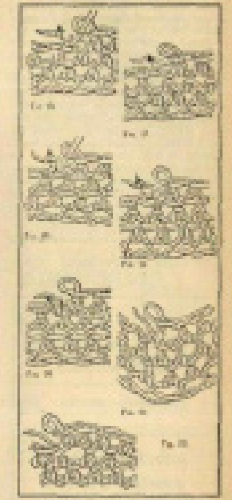
Semi-brida o semi-columna.
Manera de ejecutar un bucle terminado.
Fig. 12.—Primer tiempo.
Fig. 13.—Segundo tiempo.
Fig. 14.—Tercer tiempo.
Fig. 15.—Terminación de una semi-brida.

ra (Fig. 17); tomando la malla por detrás y [illegible] una parte de figura "punto de [illegible]" (Fig. 18); el [illegible] en vuelta (Fig. 19); y tomando la malla por detrás en vuelta (Fig. 20).

AVIONES ELECTRICOS

[illegible]

Disminución en las semi-bridas [illegible] cada punto [illegible] por cada de los [illegible]



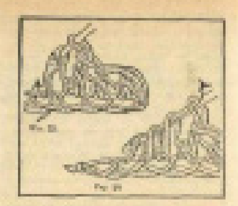
Diferentes maneras de picar las semi-bridas.
Fig. 16.—Semi-brida en vuelta, tomando la malla entera.
Fig. 17.—Semi-brida en ida y vuelta, Malla tomada entera.
Fig. 18.—Semi-brida llamada "Punto de [illegible]", Malla tomada por detrás, en vuelta.
Fig. 19.—La misma malla anterior, en ida y vuelta.
Fig. 20.—Semi-brida tomada por detrás en ida y vuelta.
Fig. 21.—Disminución. Malla saltada.
Fig. 22.—Aumento de dos mallas.

trabajadas en el párrafo anterior, salteando una donde se la coloca diendo (Fig. 22).

Aumentos en las semi-bridas. — Pasar dos veces en el mismo punto y hacer dos semi-bridas en la misma malla una al lado de la otra. (Fig. 22)

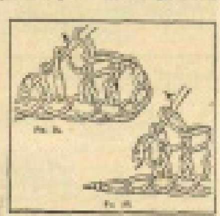
Brida corta. — Ocupa el lugar entre la semi-brida y la brida. Se hace así: un lazo, pasar una malla (Fig. 23); otro lazo, repasar un bucle; otro lazo y pasar a través de los tres bucles que están sobre el ganchillo (Fig. 24). Las bridas cortas y las bridas, pueden ser ejecutadas como las semi-bridas: Cuando la malla complete el hilo en cada lado, o en revés, tanto tomándolas en la malla entera como pasando por debajo de la malla, o trabajada del revés. Los aumentos y disminuciones se realizan como en las semi-bridas.

Cartelera Profesional ☆ DE CARMELO



Brida corta.
Fig. 23—Primer tiempo.
Fig. 24—Segundo tiempo.

Brida en columna. — Comenzarla como en la brida corta. Cuando se tienen tres bucles sobre el ganchillo y un lazo, en lugar de tirar de éste a través de los tres bucles, tírese solamente a través de los dos más próximos y sólo los dos que restan



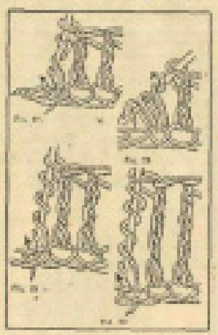
Brida en columna.
Fig. 25—Primer tiempo.
Fig. 26—Segundo tiempo.

luego un lazo encerrándolos juntos (Fig. 25 y 26).

Doble brida. — Se llama así a causa del doble lazo hecho antes de pasar el ganchillo en la malla (Fig. 27). Pico dos veces, retómese el hilo dos veces alrededor del ganchillo y pásese en la malla formando un bucle y un lazo, a través de otros dos bucles (Fig. 28); luego se hará un lazo a través de otros dos bucles.

y un lazo más, para atravesar los dos últimos bucles y cerrar el punto. Las dobles bridas se forman por consiguiente en tres veces.

Triple y cuádruple brida. (Fig. 29 y 30). La triple brida, como un lazo (3 ó 4 vueltas sobre el ganchillo); y la cuá-



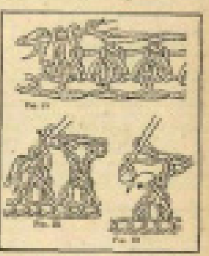
Brida: Doble, triple y cuádruple.
Fig. 27—Doble brida. 1er. tiempo.
Fig. 28—Segundo tiempo.
Fig. 29—Triple brida.
Fig. 30—Brida cuádruple.

druple, un lazo cuádruple (cuatro vueltas). Una y otra se cierran como en la doble brida: dos bucles por dos. Esas sencillas las bridas tan altas que se utilizan, más frecuentemente en los orillos festoneados, que en los fondos de labor.

Bridas cerradas conjuntamente. — Se emplean preferentemente en los encajes. Se comienza como una brida, y después de haber enganchado el ganchillo en una malla, se sigue de la manera siguiente: tirar un lazo a través de dos bucles, echar otra vez la como para una disminución, otro lazo, enganchar un bucle en la tercera malla (Fig. 31), otro lazo, atravesar después tres bucles, lo que [illegible] si se quiere cerrar el punto; des-

pués se hace otro lazo y se cierran los dos últimos bucles.

Dobles bridas en X. — Se utilizan en encajes, para cada lado o a lo largo de un trabajo en un fondo de medio-brida, brida, punto doble o punto tunecino para obtener o poner en [illegible] para afirmar la cinta o el borde de los mismos [illegible]. Después de haber enganchado el bucle que corresponde al lazo doble, se desarrolla así: un lazo, atravesar dos bucles, otro lazo, enganchar un bucle en la tercera malla. Como para el punto precedente,



Bridas cerradas conjuntamente. Dobles bridas en X.
Fig. 31—Dos bridas cerradas, conjuntamente.
Fig. 32—Dobles bridas en X. (Primer tiempo).
Fig. 33—Segundo tiempo.

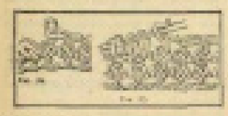
te, otro lazo, atravesar dos bucles, etc. Continuar alternando bucles de dos a dos; una cadeneta, otro lazo, enganchar un bucle de derecha a iz-

CAPRICHO DE UN RICO COMERCIANTE

Un adinerado comerciante holandés, [illegible] Klaes, que murió en la segunda mitad del siglo pasado, invitó a todos los fumadores de Holanda a sus funerales. [illegible]

quiendo en la malla de dos bridas de [illegible] sobre su malla (Fig. 32 y 33) y terminar como una brida.

Punto doble. — Este punto es de la misma altura que la semi-brida. Se emplea, a veces, para reemplazar [illegible]

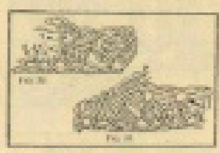


Punto doble.
Fig. 34—Primer tiempo.
Fig. 35—Segundo tiempo.

[illegible] en un borde [illegible] cuando se quiere evitar que se [illegible] el punto. [illegible] enganchar un lazo en una malla, enganchar un segundo lazo en la siguiente, [illegible] a través de tres lazos (Fig. 34); enganchar el primer lazo del segundo punto en la última malla donde se ha pasado, y la segunda, en la malla siguiente (Fig. 35); ejecutar

la segunda lazada atravesando la malla entera, y en va y ven, [illegible] por el lado de atrás la malla entera.

Punto Margarita. — El revés del punto Margarita es bonito. Puede entonces hacerse en va y ven. Para evitar romper la tela al fin de cada línea, se puede ejecutar una malla de cadeneta, una fila de [illegible] para [illegible] sobre cada fila de margaritas y al fin tres cadenetas. [illegible] una cadeneta contando dos mallas para cada margarita, y tres para la vuelta. Primera margarita: enganchar un lazo en cada una de las cuatro más próximas mallas, realizando después el [illegible] un lazo tirado a través de los cinco lazos, y una cadeneta para cerrar. Segunda margarita y siguientes: enganchar un lazo en el cierre de la primera margarita, uno en el lado de detrás del último pétalo [illegible] del último lazo, otro en la última malla por don-



Punto margarita.
Fig. 36—Primer tiempo.
Fig. 37—Segundo tiempo.

de se ha pasado, otro en cada una de las dos más próximas mallas (Fig. 36), y enseguida un lazo tirado a través de seis lazos. Todo se cierra por una cadeneta.

Aumentos: para una margarita, enganchar cuatro lazos en lugar de cinco, [illegible] de la margarita precedente. Repetido dos veces, [illegible] una margarita más, en la fila. Disminución: enganchar seis lazos en lugar de cinco, pasar [illegible] de la margarita precedente. Repetido dos veces, se obtiene una margarita menos, en cada fila.

Punto de Capullos. — Se ejecutan [illegible] como una puntilla adecuada para el borde de un chaleco o un chal, pero haciendo un plano [illegible]

las bridas o semi-bridas. (Fig. 38). Se utilizan también para pecheras, echarpes y pasa-corredores. Para montar una cadeneta, una semi-brida en la malla más próxima, saltar una malla (no pasar en la siguiente); cinco bridas en la tercera, saltar una malla; una semi-brida en la quinta, una coquilla de cinco bridas en la séptima, etc. (Las bridas pueden ser separadas una de otra por una malla cadeneta). Para un fondo de coquilla en la segunda fila, comenzar por una semi-coquilla: dos cadenetas para dar la vuelta, de paso dos bridas en la cabeza de la primera semi-brida; una semi-brida en la cabeza de la brida del medio de la primera coquilla, (tomando las mallas por detrás); una coquilla sobre la segunda semi-brida, etc. (Fig. 39). Tercera fila: comenzar por una semi-brida como en la primera.

Picot. — El Picot se emplea en el adorno de objetos en crochet o calada. Se puede hacer en la misma lana que el fondo o, más elegante, en algodón perlado, N° 5 o N° 8, del color que convenga. Para cada Picot se emplearán: cuatro o cinco cadenetas, una semi-brida en la cabeza de la brida o de la semi-brida que precede al Picot, tomando la malla por delante (Fig. 40), una o dos bridas o semi-bridas, cuatro o cinco cadenetas, etc.

Fig. 38

Fig. 39

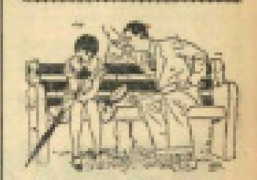
Fig. 40

Coquillas, o conchitas en crochet y picots.

Fig. 38—Coquillas con picots.

Fig. 39—Fondo de Coquillas. (Segunda fila).

Fig. 40—Manera de cerrar un picot.

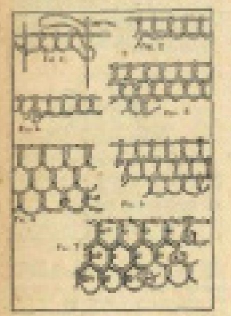


—El: Yo te amaré toda la vida...
—Ella: ¡qué fastidioso!

TRABAJOS A LA AGUJA

Tul con mallas redondas o en octógonos. — Un tul de que se hace con [illegible] de todos los puntos en hilo o en algodón muy fino para formar el fondo del encaje.

Un punto de festón a la izquierda sobre el punto de Bruselas de la armadura o "entolage", después una fila de puntos de festón tendido así: llevar el hilo de derecha a izquierda, clavar la aguja en la armadura superior de arriba a abajo y luego, sobre el hilo tendido y sobre el festón correspondiente. (Fig. 1, A) Final de la línea, ejecutar dos puntos de festón simple (tendido blanco) sobre el punto de Bruselas lateral de la derecha, enlazar luego de derecha a izquierda todos los puntos de la fila picando de arriba a abajo, en cada uno dejando el hilo bien tirante. (Fig. 2). Dos puntos de festón sobre el punto de Bruselas lateral de la izquierda. Segunda fila de festón: picar los puntos uno en cada uno, deslizando la aguja entre el hilo del enlazado y el punto. (Fig. 3).



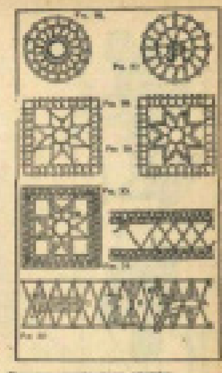
Armadura del fondo del encaje.
Fig. 1—Tul de mallas redondas. (1er. tiempo).
Fig. 2—Tul (Segundo tiempo).
Fig. 3—Tul (Tercer tiempo).
Fig. 4—Tul cuadrado. (Primer tiempo).
Fig. 5—Tul cuadrado. (2do. tiempo.)
Fig. 6—Armadura de barras en "cremas".
Fig. 7—Barras en mallas festoneadas. A. Punto, llenado de pata. B. picot de [illegible]; C. picot simple.

Tul tendido de malla cuadrada

(Red de punto de Génova). — Primera fila como antes; enlazar por dos puntos en cada uno (Fig. 4); segunda fila: pasar los puntos, uno en cada uno, por encima del enlazado. (Fig. 5).

Barras festoneadas en escamas. — Cuadricular la tela del montaje con regla y tinta, calcar el dibujo de la puntilla sobre ese cuadriculado y preparar el entorchado; luego, con una aguja larga de hilo doble, hacer una fila de largos puntos de festón sobre el borde superior de la tela, y sostener cada punto a medida de su ejecución por dos puntos transversales (Fig. 6). Segunda fila: se hace picando un punto en cada una, etc. Esto forma una armadura que se festonea luego con puntos de lencería, llenando huecos, con puntos cosmopolitas, puntos simples, o de piedra. (Fig. 7).

Punto llamado de Fonage. — Se compone, a veces simplemente de algunas vueltas de festón retorcido y enlazado (Fig. 26 y 27), con un ojillo en el centro formado en la última vuelta o una rueda (Fig. 27). Es lo más bien para adorno de "corazones redondos". Los cuadrados se adornan: con una primera vuelta de festón torcido; después, una segunda vuelta de ocho puntos largos de festón, sostenidos por una tercera vuelta de festón torcido y enlazado. Al terminar la segunda vuelta, o bien al ejecutar los puntos de "Guipure" (Nombre de un famoso encaje francés), sobre la armadura formada por la segunda vuelta, se obtienen dos fonages muy diferentes (Fig. 29 y 30). Para las ondulaciones, hágase un zig zag, en sostén de festón enlazado por un segundo zig zag, (Fig. 31), adornado con piezas de guipure (Fig. 31), de cuadrados tupidos (Fig. 32).



Fonages, punto para encajes.
Fig. 26—Corazón redondo con festón torcido y ojillo.
Fig. 27—Corazón en rueda con punto recogido.
Fig. 28—Cuadrado (ver. detalle).
Fig. 29—Cuadrado con puntos festoneados.
Fig. 30—Cuadrado con puntos de "Guipure".
Fig. 31—Onda en zig zag. Primer tiempo.
Fig. 32—Onda en zig zag, segundo tiempo, con puntos de guipure, A y B, y cuadrados tupidos. C.



DISEÑO Y COSTURA DE UNA CHAQUETA

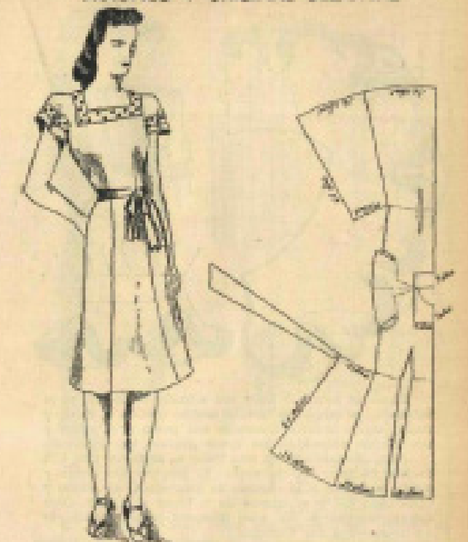
Este modelo es para confeccionarlo en tela de lino. Acompañando esta chaqueta una falda de la misma tela con tablas o corte recto. Formando así un traje práctico y elegante para el verano.

El adorno está en un canesú ejecutado en deshilados, puntos de colores, y la misma puntada se repite en los bolsillos.

El delantero tiene una pieza de corte inclinado que parte del canesú terminando en el bolsillo. Para su confección se necesita: en una tela de lino, [illegible] de ancho más, [illegible] para el bordado: algodón de bordar; Para realizar [illegible].

El proyecto de la prenda fue creado por la alumna [illegible] de 2º año [illegible] en dibujo y corte, y la chaqueta es trabajo de la alumna [illegible] de 3er. año [illegible] de corte y dibujo. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo.

PRACTICO Y ORIGINAL DELANTAL



Este práctico y original delantal es muy fácil de realizar; no lleva botones. La falda de atrás se prolonga hacia adelante, prendiéndose por debajo del cinturón, [illegible] en la misma forma [illegible] un [illegible]. Debe realizarse en telas lavables, lino o [illegible]. Una de las telas [illegible], puede ser el lienzo con adornos de [illegible] estampados, cuadros o a [illegible].

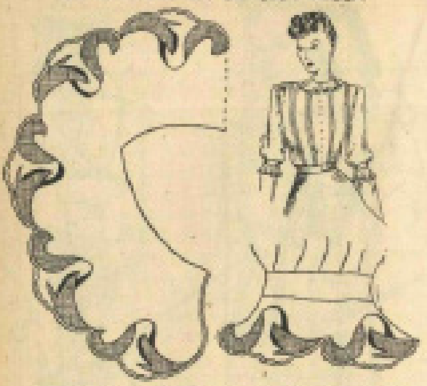
Su realización es muy simple, no lleva más que una costura en los costados de la blusa; una pinza adelante que termina en una costura en la falda, no llevando costura en los hombros.

Se puede vestir sobre la ropa [illegible], es muy [illegible] y no impide los movimientos.

Cantidad de material para realizarlo: mts. 2.15 para un ancho de mts. 1.40. Para telas de un ancho, puede hacerse con costura al costado y se necesitan mts. 3.20.

Este modelo fué realizado por la señorita Yolanda [illegible], alumna de 3er. Año A en Corte y Dibujo. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo).

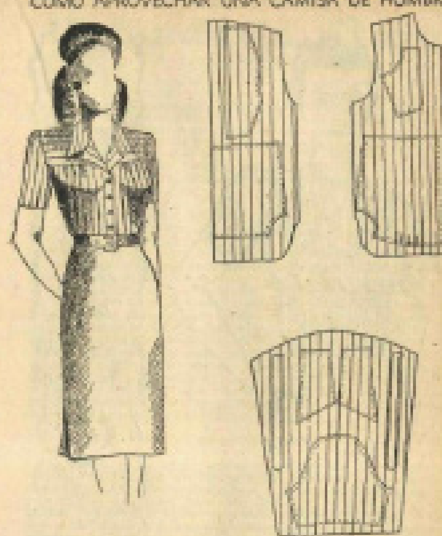
LA CONFECCION DE UNA BLUSA



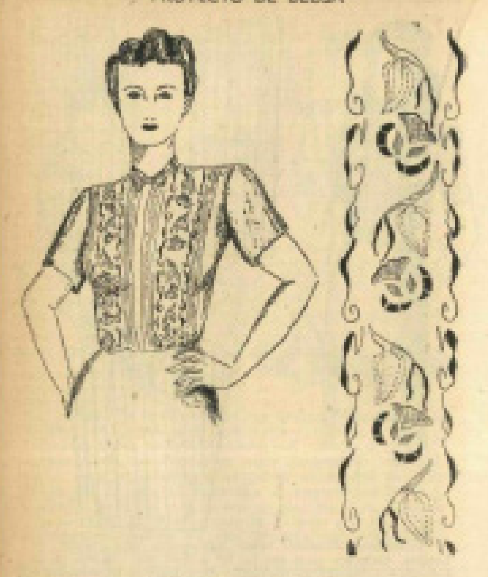
Blusa de batista o linón con alforzas verticales en el delantero, en grupos de tres. El adorno está en el cuello y puños, tienen motivos bordados con punto a las agujas y sus bordes festoneados, las líneas gruesas son bordados.

Para la confección de esta blusa se necesitan mts. 1.75 de tela de mts. 0.90 de ancho. El proyecto del cuello y puños pertenece a la alumna de 3er. año C en dibujo y corte [illegible] y el croquis de la blusa a la Srta. Olga [illegible] alumna de 3er. año. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo).

COMO APROVECHAR UNA CAMISA DE HOMBRE



El grabado muestra cómo aprovechar una camisa de hombre. Elegimos para ese fin un modelo con canesú, en la espalda y delantero, en los cuales las rayas van horizontales y el resto de la blusa con las rayas verticales, quedando una bonita combinación. Para aprovechar los ojales, se coloca el molde de la delantera invertido. Trabajo realizado por la alumna Yolanda E. Loquen, 3er. Año A. (Mañana) proporcionado por la Universidad del Trabajo.



Material: mts 1.30 de linón de hilo blanco.

Adorno: dos guardas verticales trabajadas con mouliné blanco en deshilado, punto sombra y richelieu. A los lados de dichas guardas pequeños alforcitas.

El croquis de la blusa, es trabajo de la Srta. Alba L. Brizuela: alumna de 3er. año de Corte y Dibujo. La guarda fué proyectada en la clase de dibujo por la Srta. Irma Montiel, alumna de 2º año C. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo).

Calendario Floral

Por el Ing. Agr. [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

EPOCA DE SIEMBRA

[illegible]

[illegible]

PLANTACION Y SIEMBRA

[illegible]

Conviene recordar que casi todas las semillas deberán cubrirse solamente tres o cuatro veces su diámetro hasta que la profundidad no sea mayor de dos centímetros y medio. Para proteger las siembras de los daños que causan los pájaros es una buena medida cubrir éstas con [illegible] o colocar varios hilos de hilo negro de coser. En épocas de fuertes soles, como son los meses del verano es bueno cuidar la germinación de la semilla cubriendo los almácigos con arpillera, paja seca o [illegible], estos materiales contribuirán a mantener la humedad del suelo impidiendo al mismo tiempo que el sol dañe el pequeño brote [illegible] en sus primeros días de vida. Contribuye también esta práctica a uniformar el riego y evitar el daño que produce el agua al caer sobre la fina tierra recién sembrada.

LOS METODOS MAS APROPIADOS PARA LAS SIEMBRAS SON:

1o — Puede sembrarse directamente en el lugar destinado (plantación directa).

2o — Puede sembrarse en almácigo:
para después pasar a lugar definitivo.
para repicarse y luego pasar a lugar definitivo.
para repicarse, pasar a maceta y después a lugar definitivo.
para pasar a maceta y después a lugar definitivo.

3o — Puede sembrarse en almácigo-maceta para pasar a lugar definitivo con pan de tierra.

1o — La siembra directa se debe hacer en época normal, no puede hacerse para obtener flor temprana [illegible] y además debe hacerse con plantas cuyo crecimiento es demasiado lento o muy delicado, pues las malezas pueden ahogarlas antes de que podamos carpir el terreno; en cambio, con plantas rústicas o de crecimiento rápido, estas siembras se efectúan con ventaja.

2o — La siembra en almácigo tiene a su favor, de podérsele dar a las plantas mejor cuidado, por ser un lugar de pequeña extensión se puede trabajar más, [illegible]

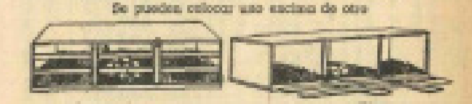
[illegible]

[illegible]

[illegible]

NIDALES PARA CLUECAS Y PARA POSTURA

Se pueden colocar uno encima de otro



PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE AGOSTO A NOVIEMBRE

NOMBRE Y COLORACION	Plantación en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
[illegible], lanas de rosa, violeta y blanco	Set. a Nov.	Marzo a Abril	30 a 40	Almácigo y maceta.
Alisos, canastilla de plata blanco y lila	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Almácigo.
Alisos, canastilla de oro amarillo	Ag. a Nov.	Marzo	20	Alm. repique y maceta.
Arvejilla de olor, colores variados	Ag. a Nov.	Febrero	15 a 20	Directo y maceta.
Agerato, azul y blanco	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
	[illegible] Dic.	Marzo		Estacas.
Amapola, colores variados	Ag. a Nov.	Abril	25	Almácigo.
Amapolas, colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo.
Aquilegia, aguileña colores variados	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30	Almácigo.
Boca de sapo, casi todos los colores menos azul	Ag. a Nov.	Febrero		Almácigo.
Bajos			15 a 20	
Altos			25 a 35	
Bellis perennis, margarita colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 25	Almácigo.
Centaurea, violeta y blanco	Set. a Nov.	Abril a Mayo	15	Directo.
Campánula, azul y blanco	Set. a Oct.	Set. del año ant.	30 a 50	Almácigo y repique.
Caléndula, naranja, anaranjado y amarillo	Ag. a Nov.	Marzo	30	Almácigo.
Clavel, colores variados	Ag. a Nov.	Mayo a Ag. del año anterior	30	Estacas en lugar abrigado y repique en maceta.
Espuela de caballero, delphinium	Oct. a Nov.	Marzo y Abril	30	Almácigo.
Dedalera, digitalis colores variados	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
Geum, amarillo, rojo	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30	Almácigo y repique.
Gaillardia, amarillo y rojo	Ag. a Nov.	Febrero	30	Almácigo.
Gerbera, colores variados	Ag. a Nov.	Febrero	45	Almácigo.
Iberis, [illegible], [illegible] blanco y lila	Set. a Nov.	Marzo		Directo.
Enano			10	
Alto			20	
[illegible]	Nov. a Dic.	Mayo a Junio	40 a 50	Almácigo.
Blanca	Ag. a Set.	Marzo		
Lino rojo	Ag. a Nov.	Mayo	20	Directo y almácigo.

NOMBRE Y COLORACION	Plantación en	Floración en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
[illegible]	Ag. a Nov.	Marzo	15	Cántaro y almácigo.
Lobelia, azul	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo y maceta.
Mimulo, rojo y amarillo atigrado	Ag. a Nov.	Marzo a Abr.	20	Almácigo y maceta.
Nemesia, violeta y rosa	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Almácigo y maceta.
Nemophila, [illegible], azul y blanco	Ag. a Nov.	Abril	20 a 25	Almácigo y maceta.
No me olvides, celeste azul	Ag. a Nov.	Abril	15 a 25	Almácigo y maceta.
[illegible], blanco y azulado	Set. a Nov.	Mayo	15 a 20	Cántaro.
[illegible], azul, amarillo y blanco	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo.
Petunia, colores varios	Ag. a Nov.	Marzo	20 a 40	Almácigo y maceta.
[illegible], rosa, rojo violáceo	Oct. a Nov.	Marzo a Abril	20	[illegible]
[illegible], violeta	Oct. a Nov.	Abril	20 a 30	Almácigo.
Silene, rosa lila	Ag. a Nov.	Marzo a Abril	15 a 20	Cántaro.
[illegible], carmín, rojo [illegible] amarillo	Ag. a Nov.	Abril		Almácigo y maceta.
[illegible]			15	
Medios			20	
Altos			30	
Verbena, colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	25 a 30	[illegible]
Viscaria, rosa y azulado	Set. a Nov.	Abril a Mayo	15 a 20	Cántaro.
BULBOS		Plantación en		
Anémona	Ag. a Set.	Abril	20	
	Oct. a Nov.	Agost. en mac.		
[illegible]	Nov. a Dic.	Abril	30 a 50	—
[illegible]	Ag. a Set.	Abril	12	—
Fresia	Ag. a Set.	Abril	15	—
	Oct. a Nov.	Agost. en mac.		—
Flor de [illegible]	Julio a Ag.	Abril	20	
Gladiolo	Oct. a Dic.	Mayo a Agosto	20 a 30	—
[illegible]	Ag. a Set.	Abril a Mayo	15 a 20	—
[illegible]	Ag. a Set.	Abril	20	—
	Oct. a Nov.	Agost. en mac.		
Tulipán	Julio a Ag.	Abril	15	—
Watsonia	Set. a Nov.	Abril	20 a 30	—

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE DICIEMBRE A MARZO

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Aliso, canastilla de plata, blanco y lila	Dic. a Marzo	Setiembre	15 a 20	Almácigo.
Aliso, canastilla de oro amarilla	Dic. a Marzo	Setiembre	20	Alm., repique y maceta.
Amarantina, [illegible] rojas	Dic. a Marzo	Setiembre	25 a 30	Almácigo repique.
Boca de sapo, colores variados	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo.
Bajos			15 a 20	
Altos			25 a 30	
[illegible], balsamina, [illegible] rosadas	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Almácigo y maceta.
Botón de oro, [illegible], amarillo, marrón y rojo	Dic. a Marzo	Setiembre y Dic.		Almácigo y maceta.
Bajos			15	
Altos			30	
Celosía, cresta de gallo rojo y anaranjado	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo y maceta.
Bajos			20	
Altos			30	
[illegible], [illegible], colores variados	Dic. a Marzo	Agosto	40	Almácigo y maceta.
[illegible], rosa	Dic. a Feb.	Setiembre	20	Alm. y maceta o directo.
[illegible], [illegible], [illegible]	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Alm., repique y maceta.
Coral, [illegible]	Dic. a Enero Feb. a Marzo	Julio Setiembre		Alm., repique y maceta.
Bajos			20	
Altos			35	
Cosmos, [illegible], [illegible] rosa	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo.
Bajos			40 a 50	
Altos			60 a 100	
Crisantemos, colores variados	Fines Feb. a Marzo	Set. a Octubre	40 a 50	Estacas y matas.
Dedalera, digitalis, colores variados	Diciembre	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
Espuela de caballero, delphinium	Marzo a Ab.	Setiembre	35	Almácigo y maceta.
Esponja vegetal, [illegible]	Dic. a Marzo Vegetación	Octubre	100	Directo o maceta.
Flor de papel, zinnia, colores variados	Dic. a Enero Feb. a Marzo	Octubre Noviembre		Almácigo y maceta.
Bajos			20	
Altos			30	

NOMBRE Y COLORACION	Siembra en	Floración en	Distancia de Plantación en Cms.	Método de Siembra
[illegible], colores variados	Dic. a Marzo Hasta Mayo	Septiembre	15 a 20	Almácigo y maceta o directo en canteros.
Geum, rojo y amarillo	Dic. a Marzo	Set. del año sgte.	30	Almácigo, repique.
[illegible], amarillo y rojo	Dic. a Marzo	Marzo a Abril	30	Almácigo.
Gerbera, variada	Dic. a Marzo	Marzo a Abril	30	Almácigo.
Girasol, Mirasol, amarillo	Dic. a Enero	Setiembre	75	Maceta o directo.
Gomfrena, Globosa, blanco	Dic. En. Feb. Marz. Ab.	Agost. a Set. Octubre	25 a 30	Almácigo y maceta.
Kochia, verde y después rojo oscuro	Dic. a Marzo	Setiembre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Malva Real, muy temprana, muy alta, color rosa	Dic. a Marzo	Abril	30 a 50	Alm. y maceta o directo.
Mesembriantemo, rojo al amarillo	Dic. a Enero	Septiembre	20 a 30	Por estacas.
Nomeolvides, myosotis, azul	Abr. a Junio	Agosto	15 a 20	Almácigo.
Petunia, variados	Dic. a Marzo	Setiembre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Portulaca, flor de seda, colores variados	Dic. a Enero Feb. a Marzo	Agosto a Set. Octubre a Nov.	15 a 25	Almácigo.
Reina Margarita, aster de la China, a. variados	Enero Feb. a Marzo	Agosto a Set. Octubre	25	Almácigo y maceta.
Siempre Viva, todos los colores menos azul	Dic. a Marzo	Setiembre	25	Almácigo y maceta.
Taco de reina, capuchina, rojo, naranja y amarillo	Dic. a Marzo Hasta Mayo	Setiembre		Almácigo y maceta.
Bajos			15	
Medios			20	
Altos			30	
Tagetes, copetes, amarillo, naranja y rojo	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo.
Bajos			20	
Altos			35	
Valeriana, rosado	Dic. a Marzo	Setiembre	25	Almácigo y maceta.
Verbena, colores variados	Dic. a Marzo	Agosto	30	Estacas.
BULBOS		Plantación en		
Dalias, variadas	Dic. a Marzo	Set. a Octubre	30 a 60	
" pompón			120	
Gladiolo	Ener. a Mar.	Set., Oct. y Nov.	20 a 25	

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE ABRIL A JULIO

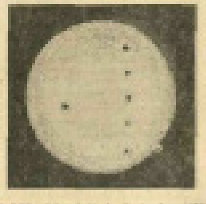
NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Nardo	Feb. a Marzo	Julio a Set.	25	Almácigo y maceta.
Alelí, rosa, violeta y blanco	Jun. a Julio	Febrero	20 a 40	Almácigo.
Aliso, blanco	Abril a Julio	Febrero	15 a 20	Directo o maceta.
Arvejilla de olor, colores variados	Jun. a Julio	Febrero	15 a 20	Almácigo.
Amapola, colores variados	Jun. a Julio	Febrero	15 a 20	Almácigo.
Boca de sapo, casi todos colores menos azul	Abril a Julio	Dic. a Enero		
Bajas			15 a 20	
Altas			40 a 60	
Bellis perennis, cuajada, colores variados	Jun. a Julio	Febrero a Marzo	15 a 20	Almácigo.
Caléndula, vinosa, anaranjada y amarilla	Abril a Julio	principio Feb.	30	Almácigo y maceta.
Crisantemo, colores variados	Abril a May.	Set. Oct. y Nov.	40 a 60	Estacas y matas.
Clavel, colores variados	Abril a Julio	Mayo a Agosto	60	Estacas de tallo alargado
Celosía, plumosa, rojo y amarillo	Abril a May.	Diciembre	30	Almácigo y maceta.
Gaillardia, amarilla y rojo	Abril a Julio	Set. a Octubre	30	Almácigo.
Ageratum, violáceo	Jun. a Julio	Marzo a Abril	20	Almácigo en marzo.
Kochia, verde y después rojo oscuro	Abril a May.	Octubre	40 a 60	Almácigo y maceta.
Linaria, afiorada	Abril a Julio	Dic. a Febrero	15	Almácigo en maceta.
Luffa, esponja vegetal, enredadera	Abril a May.	Octubre	100	Directo o maceta.
Mímulo, rojo y amarillo atigrado	Jun. a Julio	Marzo	20	Almácigo y maceta.
Nemophila, insignis, azul y blanco	Jun. a Julio	Marzo	20 a 25	Almácigo y maceta.
No me olvides, myosotis azul	Jun. a Julio	Marzo	15 a 20	Almácigo y maceta.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco	Abril a Julio	Febrero	15 a 25	Almácigo.
Petunia, colores variados	Abril a Julio	Diciembre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Pentstemon, rosa, rojo y violáceo	Abril a May.	Set. a Octubre	30	Estacas.
Tagete, copetes, amarillo, naranja y rojo	Abril a May.			Almácigo.
Alto		Noviembre	35	
Bajo		Diciembre	20	
Taco de reina, capuchina, amarillo, naranja y rojo	Abril a May.	Octubre a Nov.		Almácigo y maceta.
Bajos			15	
Medios			30	
Altos			50	
Violeta	Abril a Julio desp. Agosto	Otoño anterior	20 a 30	Matitas.

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Viola cornuta, azul y blanco	Jun. a Julio	Febrero	20 a 25	Almácigos
Verbena, colores variados	Abril a Julio	Noviembre	30	Estacas
Zinnia, flor de papel, colores variados, pompón	Abril a May.	15 de Enero	20	En maceta
BULBOS		Plantación en		
Anémona	Jun. a Julio	Febrero	20 a 30	
Dalia, pompón	Abril a May.	Set., Octubre y Noviembre	80 a 100	
" variadas			50 a 80	
Fresia	Jun. a Julio	Febrero	15	
Gladiolo	Abril a May.	Ene. hast. de abr.	20 a 25	
Ixia	Jun. a Julio	Febrero	15 a 20	
Junquillo	May. Jun. Jul.	Febrero	10 a 15	
Lágrimas de la Virgen, Allium neap.	Jun. a Julio	Febrero	20	
Leucojum	Jun. a Julio	Febrero	25 a 30	
Ranúnculos, multicolor	Jun. y Julio	Febrero	20	
Narciso	Jun. y Julio	Febrero	15	

La Actividad Solar, las Lluvias y las Tormentas Perspectivas Para el Año 1946

Por NICOLAS A. FERRARI

El estudio de la influencia de la ACTIVIDAD SOLAR en los disturbios meteorológicos (LLUVIAS, TEMPERATURAS, ETC.) es materia [illegible] importancia como beneficioso en nuestro país, en virtud de que nuestra economía depende de la ganadería y la agricultura y estos dos elementos naturales, viven, se desarrollan y se multiplican en armonía con



El SOL visto el 14 de Septiembre [illegible]

las condiciones climatológicas reinantes o dominantes.

El SOL es el regulador universal de nuestro sistema planetario, de cuya mayor o menor ACTIVIDAD depende la mayor o menor cantidad de lluvia y la mayor o menor temperatura. Las principales variaciones que experimenta el SOL en su período de ACTIVIDAD es la complejidad de las MANCHAS, que son unas [illegible] oscuras; las fáculas que son [illegible] más brillantes y las [illegible] que son NUBES de VAPORES metálicos y otros elementos químicos.

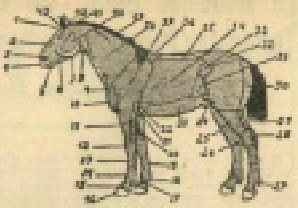
El eminente Astrónomo Físico Dr. Abetti, manifiesta el aspecto que las MANCHAS SOLARES despiden al espacio grandes [illegible] de partículas eléctricas que [illegible] con los rayos solares lo que luego repercute en nuestra [illegible].

Aquí, yo mismo he sido comprobado en la época de actividad solar la producción de frecuentes lluvias. [illegible] también que en la época de calma, cuando las lluvias son pocas y escasas, las vertientes de nuestros arroyos y manantiales sufren una pronunciada crisis, agotándose hasta [illegible] vertientes que se encuentran a varias decenas de metros de profundidad recuperando [illegible] cuando principia la ACTIVIDAD, constatada por la aparición de las MANCHAS, las que se tornan en [illegible] y volumen. Reconocemos que las VERTIENTES reaparecen con una anticipación al período de las lluvias.

Los VEGETALES, como dije al principio, se desarrollan mejor y se multiplican [illegible] etc. en pequeños, son más abundantes en épocas de mayor actividad; científicamente hablando debemos reconocer que [illegible] a la EMANACIÓN DE ENERGÍA del SOL la que se esparce y se distribuye en la atmósfera en grado superior.

Fundamentado en esta TEORÍA que considero directa, de ACTIVIDAD SOLAR y LLUVIAS, o fenómenos meteorológicos, [illegible] que estos [illegible] se suceden en ciclos o períodos determinados; uno consiste de 11 años y meses y el otro más notable de 33 años y meses. Por los cuales [illegible] me permitió predecir a fines del año 1941, (también [illegible]

DESIGNACIÓN DE CADA PARTE DEL CABALLO



[illegible]

[illegible]

Medios Para Aumentar La Productividad de Los Viñedos Agotados

☆

Por el Ingeniero
MANUEL R. MENDIZABAL

☆

[illegible]

perficial del planta y que debido a que [illegible] el [illegible] días, [illegible] del [illegible] superficial [illegible] años una parte de este al cabo de dos años de vuelve al [illegible] de [illegible] en el [illegible] [illegible], [illegible] en las [illegible] que no se habían recibido.

ABONOS VERDES

Es muy corriente en las grandes viñas [illegible], cuyo [illegible] principal y casi único [illegible] consiste en [illegible] en la vid [illegible] con maquinaria, que hace forraje para los animales de labor en aquella época del año.

Es de recomendar, pues, que al terminar la vendimia se siembre alguna gramínea, en forrajes en las entrefilas: avena, cebada o centeno a continuación de una ligera labor superficial.

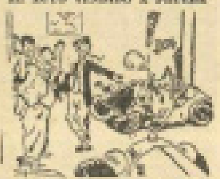
Se obtiene así algún forraje en la época de mayor penuria, es muy completo para los animales a los que puede hacerse pastar por un tiempo, y que por otra parte y ésta es el mayor beneficio que [illegible] se deduce, evita el lavado o arrastre de las tierras en el período de las lluvias de invierno. Antes de la primera arada de primavera (fines de setiembre a principios de octubre), se corta este pasto con guadaña, se deja orear y a continuación se entierra al pasar luego el arado en la labor profunda de la primavera.

Todo el follaje de la forrajera una vez cortado y enterrado en el suelo, así como también el sistema radicular de ésta, constituye un gran coadyuvante para airear el suelo e intensificar los intercambios de los elementos nutritivos y la movilización de las reservas del suelo. Por otra parte aumentamos así su contenido en humus.

Para favorecer el desarrollo del forraje a sembrar en esta faja y antes un abonado con harina de sangre y harina de hueso en la proporción de [illegible], abono que aprovecha también directamente las raíces de la vid. Esta semilla se esparce en el otoño a razón de 100 kilos por hectárea.

Es claro que pueden existir otras combinaciones de abono tan buenas o mejores aún que las citadas, pero la que se menciona en este sencillo trabajo ha dado muy buenos resultados en la práctica.

EL AUTO VENDIDO A PRUEBA



—Así le devuelvo el coche que me vendió a prueba; decididamente no me conviene!



LA HORMIGA

Es un Gran Enemigo de las Plantaciones Forestales

•

Por el Ing. Agr. MIGUEL QUINTEROS

•

La hormiga constituye una de las más grandes pestes de las plantaciones forestales.

Muchas de nuestras especies de árboles indígenas que llevamos a nuestros parques y jardines, son cercenados por las hormigas que las perforan a muchas [illegible]. No sería aventurado pensar que la hormiga negra en el Uruguay llevó los bosques naturales más hacia la orilla de las corrientes y después la explotación, el hachero y el fuego contribuyeron a [illegible] y [illegible] cada vez más hasta llegar a extinguirlos en muchas [illegible], donde operó el [illegible] del árbol en el [illegible]. La explotación, el [illegible] y el fuego [illegible] y [illegible] el [illegible] del bosque, contribuyeron al aumento más profundo de la hormiga. La hormiga huye de la humedad y de la sombra, características de los [illegible] ambientes forestales, en donde aquélla deja de ser una plaga, por lo menos permanente, que destruye el monte joven.

En lugares donde abunda, la hormiga negra puede extinguir las especies de árboles que ellas prefieren, a semejanza del pastoreo exagerado, con las mejores especies de gramíneas.

La hormiga negra es un aliado permanente del hombre artificial en su [illegible] y alejado de los ambientes forestales naturales. Ante que [illegible] el [illegible] ha [illegible] de estas plantaciones y su daño, determina [illegible] en los árboles, que disminuye su producción y su vida.

La hormiga puede contribuir a arruinar la mayor gramínea [illegible], porque en ella [illegible] particularmente, sin causarle daño visible. Y cuando esa [illegible], empobrecida su vegetación por la extinción de sus mejores especies de gramíneas, a consecuencia de pastoreo y las quemazones, mayor será el daño de la hormiga para los árboles y para los cultivos, y sólo con medidas severas y prontas o procedimientos biológicos, podrán disminuir sus perjuicios.

LOS MUERDAGOS, parásitos vegetales de nuestros árboles indígenas, también como la hormiga deben ser declarados fuera de la ley. Constituyen un peligro que aunque más remoto, por ahora, no es de despreciar. Sobre todo la "flor de pajarito" que en el Este del país, cubre nuestros [illegible] árboles y ataca a los durazneros criollos y hasta los frutales, [illegible] el ramaje.

Estos parásitos, peligrosos cuando están muy extendidos, es fácil destruirlos cuando son aún pocos y jóvenes, pero una vez éstos adultos, para extirparlos habría que voltear el árbol. Los pájaros son sus diseminadores, pues, llevan en sus picos los frutos pegajosos a grandes distancias.

SIGUE SIENDO UN MISTERIO

[illegible]

PARASITOSIS INTESTINAL EN LAS AVES

(Heterakiasis)

Por
Ruben Héctor Reynoso

Es una enfermedad muy común en las aves de corral, silvestres y pájaros, que tiene como agente causal a varias especies de la familia de los "heterakis [illegible]", parecidos a los ascárides, diferenciándose de éstos porque el macho presenta una ventosa delante de la abertura anal y las espículas desiguales.

Puede decirse, sin la menor duda, que todas las aves y pájaros, en determinadas circunstancias, albergan en su tubo digestivo estos parásitos. Así, han sido observados en gallinas y pollitos, gansos, patos, faisanes, perdices, palomas, etc. En ciertos lugares abundan más que en otros, sobre todo en aquellos muy húmedos, muy arbolados, en los depósitos de basuras, estercoleros, y en donde no se practica una frecuente higiene (limpieza, desinfección, etcétera).

Los "heterakis" más comúnmente observados son:

Heterakis [illegible]. — Vermes de cuerpo blanco, transparente, cilíndrico y terminado en su extremidad posterior por dos espículas desiguales; la hembra mide de tres a cuatro centímetros de longitud y el macho de 1 1/2 a 3 1/2 centímetros; el huevo es oval, de 80 micrones de largo. Habita en el intestino delgado.

Heterakis inflexa. — Vermes amarillentos, encorvados, midiendo la hembra un centímetro y el macho de [illegible] milímetros; el huevo es oval, mide de 75 a 80 micrones y está cubierto de una envoltura albuminosa. Habita en el intestino delgado.

Heterakis papillosa. — Presenta su cuerpo más fino que los anteriores, afilado en sus extremos; la hembra tiene una longitud de 1 a 12 centímetros y el macho de 7 a 11 milímetros; el huevo es alargado y mide de 63 a 70 micrones. Vive [illegible] en un lugar por ordinario del ciego de las aves.

Transmisión. — El contagio se produce por las deyecciones de aves portadoras que eliminan los parásitos o huevos de éstos, que al ser ingeridos por un ave dan origen a que se desarrollen en su tubo digestivo los vermes citados más arriba.

Síntomas. — El animal atacado por este parásito, no ofrece una sintomatología típica, fácil de diagnosticar, manifestándose al principio por un apetito variable, enflaquecimiento paulatino y tristeza, para presentar más tarde abatimiento, somnolencia, palidez de la cresta y mucosas (anemia), pérdida total del apetito (anorexia). Es frecuente observar en las materias fecales, que son por lo general diarreicas, estrías sanguinolentas, y también a veces parásitos [illegible]; en casos más graves se puede verificar además [illegible] de los mismos. En el curso más avanzado de la enfermedad las aves presentan un estado de marasmo fisiológico, permaneciendo inmóviles [illegible] sobre sus tarsos, con los ojos cerrados y plumaje erizado, muriendo de inanición al poco tiempo. En las formas más benignas las aves no aumentan de peso, los pollitos se retrasan en su desarrollo o éste es muy deficiente, las ponedoras disminuyen su postura notablemente, presentan un plumaje opaco y [illegible], observándose en todos estos casos falta de vivacidad y energía.

Lesiones. — Al practicar la ne-

cropsia de un ave que ha muerto a causa de la enfermedad, puede comprobarse lo siguiente: en el intestino delgado y en los ciegos hállanse parásitos que, en pequeña o en gran cantidad, según el grado de infección, se agrupan en ovillos o madejas, obstruyendo la luz intestinal. Se ha observado en muchos casos colitis catarrales, [illegible] catarral o focal y enteritis [illegible] hipertróficas, debido a acción tóxica y traumática de los vermes. También se advierte falta absoluta de grasa intestinal como consecuencia de la gran caquexia.

El curso de la enfermedad es crónico y evoluciona entre los 15 y los 30 días, y antes, según el grado de infección.

Diagnóstico. — Es fácil, para lo cual debe guiarse por el enflaquecimiento progresivo, deyecciones [illegible], o con parálisis, anemia, duración de la enfermedad y, en último caso, efectuando el examen microscópico de las materias fecales a los efectos de comprobar huevos de los "helmintos".

Pronóstico. — Benigno en cuanto a la salud de las aves, siempre que sean tratadas a tiempo. Desde el punto de vista económico ocasiona pérdidas considerables en postura, desarrollo y falta de peso de los afectados.

Tratamiento. — El mejor antiparasitario para estos casos, como lo hemos podido verificar repetidas veces, es la fenotiazina, administrada en píldoras o mezclada a la ración seca o húmeda, previo ayuno de 12 horas y a razón de: aves adultas 0.50 gramo por ave, pollos 0.30 gramo y pollitos 0.15 gramo, repitiendo el tratamiento a los 10, 20 y 30 días, según los casos. De esta manera, se evita la reinfección pues esterilizan los huevos de los parásitos.

Con menor eficacia ha sido empleado el polvo de tabaco, en la proporción del 3 al 4 % mezclado con la comida del día, repitiéndose el tratamiento varias veces en el mes.

Para los casos individuales, hemos empleado con algún resultado la nuez de Areca, en la cantidad de 1 a 2 gramos por ave; el calomel de 0.05 a 0.10 gramos; el timol de 0.10 a 0.30 gramos, seguido de una cucharadita de aceite de ricino; la esencia de trementina, mezclada con aceite de oliva, en partes iguales, suministrada de una a dos cucharaditas para las adultas, media a una cucharadita para los pollos y media a una cucharadita para los pollitos. Repetir la cura a los 15 días.

Profilaxis. — A los efectos de evitar la infección o su repetición deben barrerse diariamente los gallineros o sitios por donde andan las aves, cambiando la basura y regando con lechada de cal donde han existido materias fecales de las mismas.

El Banco de Seguros Construyó en Salto Un Gran Edificio para Hotel

•

CARACTERISTICAS DE ESTA OBRA QUE CONTRIBUYE AL PROGRESO EDILICIO DE LA BELLA CIUDAD NORTEÑA

•

Se encuentra ya terminado el Edificio construido por el Banco de Seguros del Estado en la ciudad de Salto para asiento de su sucursal en dicha capital.

Este edificio será al propio tiempo sede de un gran hotel, con el cual el Banco ha querido hacer un aporte al fomento de la industria turística en esa región de la República, a la que el Río Uruguay, con sus bellezas y lugares adyacentes, brinda tan amplias posibilidades de atracción.

No se trata de una construcción de lucro para el Banco. Pero sus autoridades colaboran y contribuyen, dentro de su esfera de acción, en todo aquello que, aunque no signifique beneficio directo para el Banco, sea obra de bien nacional, obra que reditúe interés colectivo.

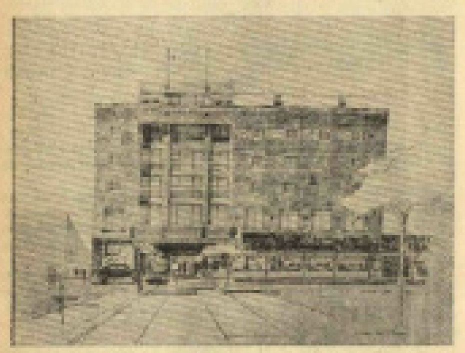
La urbanización de la ciudad de Salto se enriquece con este notable edificio, realizado en arquitectura moderna, y dotado de todas las exigencias confortables propias del fin a que está destinado. La progresista capital del litoral tendrá así un nuevo hotel de magníficas proporciones. Instalado frente a la Plaza, en una posición panorámica excelente, uno de sus frentes da a la calle 25 de Agosto y el otro hacia la de Uruguay. Consta de cinco plantas y un subsuelo, y tanto por su belleza arquitectónica como por el meticuloso cuidado de sus ambientes interiores, el Hotel que tendrá asiento en él, será fuera de duda uno de los mejores modelos de toda la República.

El Banco de Seguros experimenta especial satisfacción por esta obra proyectada y cumplida con el propósito de cooperar al progreso de una de las primeras ciudades del país. Se tiene la decisión de poner el Gran Hotel Salto en condiciones de entrar en servicio para la semana de Turismo de 1946, y todos cuantos tra-

que oportunidad de visitar sus instalaciones, podrán formar opinión acerca del espíritu con que el Banco abordó esta obra.

Su ejecución pertenece a la Sección Arquitectura de la Institución, a cargo de los destacados técnicos arquitectos Beltrán Arbeleche e Italo Dighiero.

Los hombres de Estado más progresistas del Uruguay han tenido desde tiempo atrás una visión clara de lo que significa para nuestro país una explotación racional y moderna de la industria turística. La Semana de Turismo, con sus grandes desplazamientos



Dibujo de la fachada principal del edificio construido para hotel

de la población montevideana hacia las regiones del interior, muestra de año en año al peso de su creciente arraigo y tradición, las ventajas de mantener un intercambio de esta naturaleza entre la capital de la República y el resto del país.

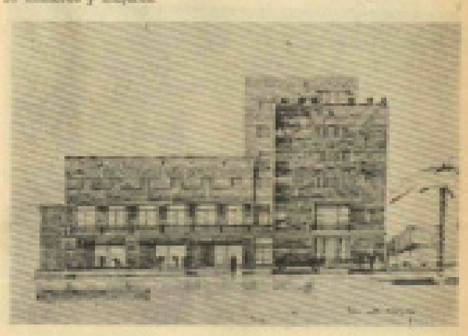
Además Salto, gran ciudad, enfrentada río por medio de una poblada y progresista región argentina, se encontrará no sólo en la temporada turística, sino durante todo el año en condiciones de acoger dignamente al movimiento de viajeros, ofreciéndole comodidades similares a la de cualquier gran capital. Vale decir, este Hotel contribuirá a que Salto mantenga en ese terreno el prestigio que la caracteriza en otras actividades.

La siguiente reseña descriptiva de las instalaciones del Edificio a que nos referimos, del cual falta sólo el alhajamiento, tra-

usará bien acerca de sus méritos como obra arquitectónica y como sede de hotel.

Planta Baja — Entrando al edificio por la calle 25 de Agosto nos encontramos con el Hall principal de acceso, vinculado a la Administración y Gerencia ampliamente conectado al Gran Bar para uso público y del Hotel. Esta zona del edificio se encuentra beneficiada por la existencia de su pórtico, con frente a la plaza, que oficia de filtro del calor solar y al mismo tiempo representa una superficie de expansión para el salón del Bar.

Se ha complementado este conjunto con los necesarios toilettes para hombres y mujeres.



Perspectiva de otro frente del hotel construido en la ciudad de Salto

Sobre la calle Uruguay se ha emplazado la sucursal del Banco y un salón para [illegible], locales dotados de todas las comodidades que su funcionamiento requiere.

También sobre la calle Uruguay se accede al patio interior del gran cobertizo para vehículos y vinculaciones con los servicios.

1ª Planta Alta — Consta este nivel, del Gran Salón de Fiestas orientado hacia la plaza y el salón comedor con sus servicios anexos: office, cocina completísima y comedor del personal. Se ha estudiado también un comedor para niños. Estos servicios se ven complementados en el hall de circulaciones verticales, con guardarropa y servicios de toilettes para hombres y mujeres.

El personal de servicio del hotel, en local perfectamente independiente, posee dormitorios con respectivos servicios.

2º Planta Alta — En esta planta se desarrollan 22 habitaciones con hall, baños independientes y un departamento de hall, dos habitaciones y baño, todas con amplias vistas panorámicas.

3º y 4º Plantas Altas — En total representan 24 habitaciones con hall, baños independientes y dos departamentos de hall, dos habitaciones y baño.

Todas las plantas de habitaciones poseen amplio hall de llegada, con vistas a la plaza, complementándose sus servicios con office de piso, con montaplato y lencería.

5º Planta Alta (Azotea) — Se ha realizado un bar con terraza



Foto que muestra, ya terminado, el edificio del hotel

ajardinada, parte cubierta y parte no, con pista de baile y hermosas vistas al Río. También se incluyen guardarropa y servicios para hombres y mujeres.

Sub-Suelo — Se han concentrado en esta parte del edificio los servicios generales y depósitos a saber: Sala de máquinas de las instalaciones, depósitos de leña y de carbón, lavadero, lencería general, gambuza, depósito de vajilla, depósito de botellas, camas, colchones, etc.

ORIGINAL CLAVO

[illegible]

Tratamientos de Invierno

Por el Ing. Agr. JULIO C. BERTELLI

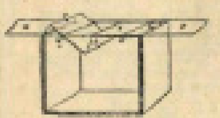
GENERALIDADES

[illegible]

ESPECIFICOS A UTILIZAR

[illegible]

CAJON-TRAMPA PARA RATAS



[illegible]

y peral, la "Antracnosis" de la vid, los "Carbones" de los cereales, etc.

El número de tratamientos depende del estado sanitario de las plantaciones. Constatada la iniciación de una enfermedad, a veces es suficiente un solo tratamiento para controlar el [illegible]. Cuando la difusión e intensidad hace la plaga peligrosa, el número de pulverizaciones aumenta hasta conseguir dominar la enfermedad.

Estas aplicaciones se efectúan [illegible] y especiales de acuerdo con las variaciones climáticas que hacen las enfermedades u hongos e insectos más o menos resistentes por el mayor o menor número de generaciones del agente infeccioso.

ESPECIE Y TRATAMIENTO

Piojo de San José. — La cochinilla de los manzanos y perales, por la generación, aparece en primavera y verano. Como en esa época las plantas están en plena vegetación, es necesario evitar la propagación del insecto [illegible] perjudicar el frutal. Esto se consigue con pulverizaciones periódicas de aceite emulsionado al 2 o/o. Luego en pleno invierno se combate con el mismo específico al 8 o/o.

Serpeta de los citrus. — Se combate en verano con aceite emulsionado al 2 o/o y se combate durante el invierno con el mismo específico al 4 por ciento.

[illegible]. — Se combate en pleno invierno sobre los ramos y troncos con lechada sulfocálcica al 30 o/o a 32° Baumé. Las cochinillas, en general, se combaten durante el verano con aceite emulsionable al 2 o/o y en pleno invierno al 4 o/o. Contra las cochinillas también se emplea [illegible] del 6 al 20 o/o en invierno.

Hongos, algas y líquenes. — Contra los hongos, algas y líquenes de los troncos y ramas, es conveniente antes de tratarlos, rasparlos o cepillarlos por medio de un guante metálico o cepillo, para quitar las cortezas adheridas, luego aplicar caldo bordelés al 2 o/o de sulfato de cobre, con 2 kilos de cal viva.

Antracnosis de la vid. — En los viñedos se practica por lo regular, contra la "Antracnosis" y como desinfección general, un tratamiento con ácido sulfúrico en la proporción de 10 kilos en 100 litros de agua, correspondiendo esos kilos a 6 litros de ácido sulfúrico con una densidad de 1.84 (un litro de ácido que pesa 1 kilo 840 gramos).

Agalla de corona, margarodes y tuberculosis. — Al efectuar las nuevas plantaciones de frutales, se deben examinar las plantitas de vivero por si son atacadas por la llamada "Agalla de corona", para eliminarlas de la plantación. Lo mismo se aconseja en las nuevas plantaciones de viñas, respecto al "Margarodes" o "Perla de la tierra". Igual práctica se ejecuta en las plantaciones de olivo, respecto a la "Tuberculosis".

Gomosis. — Contra la "Gomosis" del pie de los citrus, se aconseja la remoción de la tierra alrededor de las raíces enfermas, para luego quitar por medio de un instrumento cortante la parte afectada hasta llegar a los tejidos sanos, y tratar así la herida con un pincel mojado en pasta bordelesa. Esta pasta se prepara con 2 kilos de sulfato de cobre, 4 kilos de piedra de cal y 50 litros de agua dulce.

Sarna de los citrus. — El único medio que se practica actualmente contra la "Sarna de los citrus", es la

eliminación de todas las ramas enfermas, seguida de una poda de limpieza y de una pulverización de caldo bordelés al 2 o/o de sulfato de cobre y 2 kilos de piedra de cal. Igual tratamiento se aplica contra la "Melanosis" de los citrus.

[illegible]. — Contra el "Fumagina o [illegible] del [illegible]", se practica el mismo tratamiento de caldo bordelés al 2 o/o. En general, como medida preventiva y de destrucción contra las enfermedades a hongos de los frutales, se aconseja el caldo bordelés al 2 o/o.

Mosca de la fruta. — Contra la "Mosca de la fruta", se debe enterrar la naranja picada, recogida del suelo, y de las plantas por debajo de 50 centímetros del nivel del suelo, a partir de la capa superior. También se utilizan los llamados "mosqueros" conteniendo substancias atrayentes como agua de afrecho fermentado, solución de vinagre, jugo de naranja, y los cebos envenenados con arsénico, con atrayentes y melazas como la melaza y el arseniato de sodio, y [illegible] con fluosilicato de sodio.

Trips. — Los "Trips" se combaten eliminando las malezas donde se pasan, y los pequeños sembrados de trigo que pasaran, para luego pasar a las plantaciones de citrus en la primavera cuando florecen. También hay que eliminar muchas plantas de jardín, así rojas flores vivas, como la lila o [illegible], la campanilla grande, los gladiolos, etc. En la primavera se combaten con solución de [illegible] al 2 o/o con 125 centímetros cúbicos de sulfato de nicotina.

Destrucción de larvas invernales.— Además, durante la estación de invierno, se deben recoger las ramas y las larvas secas caídas de las plantas y quemarlas. También se debe remover la tierra cerca de los troncos, sin perjudicar las raíces, por medio de una pala, carpidor o arado, en la profundidad suficiente para destruir las larvas invernales de los insectos, enterradas para [illegible], como el "Gusano de la pera y manzana" (también invernan sobre los troncos), el "Gusano del duraznero" (igual al anterior), la "Polilla del peral", la "Mosca de la fruta", etc. [illegible] en el suelo. Es decir que esta práctica de remoción al pie de los frutales, es de suma importancia en la lucha contra esta plaga que tanto mal hace en las plantaciones de citrus del litoral norteño.

Carbón hediondo. — Contra el "Carbón hediondo" del trigo, se emplean dos métodos: el húmedo, a base de una solución de sulfato de cobre al 2 o/o sin cal, sumergiendo la semilla dentro de la solución por espacio de 5 minutos; y el método seco, empleando para 100 kilos de semilla 300 grs. [illegible] de carbonato de cobre. Se coloca este producto dentro de un barril giratorio junto con la semilla a tratar y se remueve por espacio de 10 minutos.

Carbón volador. — Contra el "Carbón volador" se emplea el agua caliente a 45° centígrados y se coloca la semilla que pueda caber dentro del recipiente, por espacio de una hora 10 minutos.

Ing. Agr. Julio J. [illegible].

EL BURLADOR BURLADO

Queriendo burlarse un [illegible] de un paisano que iba montado en burro, le preguntó:

—¿A dónde vás tan [illegible]?

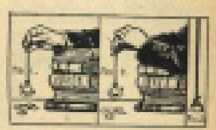
—A buscar herraje para los tres, contestó el paisano...

La Búsqueda de Aguas Subterráneas

[illegible]

Determinación y utilización de la fuente. — [illegible]

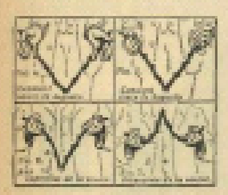
Búsqueda de las aguas. — [illegible]



Experiencia del péndulo.

[illegible]

se aplica directamente a la busca de aguas y metales, y constituye lo que se llama el método del péndulo. Para ponerlo en práctica, en el campo será mejor valerse de una cuerda fina de la que cuelgue una plomada metálica y seguir con ella una dirección constante deteniéndose cada veinte metros. Así, en cada parada se deberá dejar oscilar el péndulo; si queda in-



Experiencia de la varilla.
Fig. 4. Cómo agarrar la varilla.
Fig. 5. Cómo sostener la varilla.
Fig. 6. En las proximidades de la fuente.
Fig. 7. Descubrimiento de la fuente.

móvil será que no hay mineral ni corriente subterránea y habrá que repetir la operación más lejos. Si por el contrario, el péndulo describe un movimiento alternativo o circular será que muy probablemente hay agua en las zonas vecinas. Por medio de estas paradas alternativas se puede llegar a descubrir el punto más próximo al agua.

Con todo, otros expertos utilizan la horquilla o varilla de madera, a ser posible de laurel, y que se cortará en dos palitos aproximadamente de 25 o 30 centímetros cada uno. Esta rama en V y en forma de Y se sostendrá con las dos manos frente a frente como indica la Fig. 4. Después con los codos pegados al cuerpo y sosteniendo las ramas vueltas de forma que queden las uñas hacia arriba, caminar lentamente en una dirección cualquiera. La persona especialmente dotada apreciará al pasar cerca de una corriente de agua, que la varilla girando se inclina hacia el suelo y se levanta más aún que nada se haga por conseguirlo cada vez más y más. En este punto es cuando el operador habrá de detenerse, marcar el suelo con el pie y buscar la profundidad de la vena líquida. Para ello será preciso desandar lo andado hasta que la varilla comience a retorcerse en sentido contrario. Cuando esto ocurra no hará falta más que contar los metros que distan los dos puntos y se tendrá el número de metros a cuya profundidad se encuentra el agua.

LA DURACION DE LAS MEDIAS DEL FUTURO

[illegible]

La Huerta, y su Explotación

☆

Por los Ings. Agrs. Gualberto Borgaret y José J. Tiscornia

☆

Tierra. — La tierra para la huerta debe poseer de origen una buena fertilidad acompañada de una constitución física adecuada; es decir, que deben elegirse tierras que se acerquen lo más posible al tipo ideal de tierras de cultivo, o sea, que tengan mucha profundidad, lo que quiere decir que la greda esté lo más profunda posible y que por encima de ella exista una buena capa de tierra vegetal, en la cual debe predominar la materia orgánica (tierra negra). En lo que se refiere a su constitución, debe ser suelta sin llegar a ser arenosa.

En lo que respecta a su situación, o mejor dicho, orientación, debe poseer una pendiente leve, orientada preferentemente al Norte, que permita la aplicación de riegos, el libre escurrimiento de las aguas y aproveche al máximo el calor solar.

Mercado. — Este factor es fundamental, pues debe tenerse en cuenta que los productos de huerta, en general, son de limitada conservación y que por lo tanto su producción cercana al lugar de consumo es primordial. Además, vías de comunicación utilizables todo el año, pudiéndose hacer una excepción con las huertas orientadas a la producción de algunas especies que, como zapallos, boniatos, papas, etc., permiten su almacenamiento y venta sin premura.

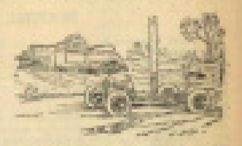
Mano de obra. — No debe descuidarse este factor, sobre todo en lo que se refiere a su abundancia, pues los cultivos de huerta demandan mucha mano de obra; por lo tanto, hay que estar preparados para cualquier eventualidad de crisis de personal, pues ella provocaría la detención de las labores, lo que en esta clase de explotación es inadmisible. La habilidad del obrero es también importante y sobre todo lo que se requiere es dedicación y cariño al trabajo, o mejor dicho, apego a la tierra.

Agua y abonos. — Son estos elementos de imprescindible necesidad, pues no es posible hacer huerta sin contar con ellos en abundancia, máxime cuando la huerta tiene un carácter extensivo.

Debe tenerse en cuenta que la horticultura es una explotación que extrae de la tierra, por su carácter netamente intensivo, gran cantidad de reservas, pues inmediatamente de cosechado un producto se instala otro cultivo en el mismo lugar que el cosechado, es conveniente, de cambiar las especies de manera que ellas sean siempre de las mismas exigencias, es decir, se hace una rotación lógica y básica en la misma crítica de te-

---

FRENO EN LAS CUATRO RUEDAS



—¡Demonio!... ¿Habré confundido el freno con el acelerador?...

gotar, por lo tanto, abonar en abundancia, sobre todo con [illegible] (de 40 a 60 mil kilos por hectárea) por año, o mejor 20 a 30 mil en dos aplicaciones.

En lo que se refiere al agua, debe tenerse en cuenta que hay [illegible] de huerta que necesitan riegos continuos, sobre todo en primavera y verano; por lo tanto, tener pozos y medios suficientes, no siendo necesario [illegible], pues se puede regar por simples [illegible] de tierra, aprovechando debidamente los desniveles del terreno.

Almácigo y preparación de la tierra. — La preparación de la tierra para huerta consiste en una labor a punta de pala, profundizando cuanto se pueda, aprovechando para abonar estiércol si es posible, para lo cual debe echarse antes de empezar la labor, enterrándolo al dar vuelta la tierra con la pala.

No debemos olvidar que antes de empezar la labor, debemos delinear la huerta, es decir, dividir el espacio destinado a este fin en cuadros o canteros separados por caminos de [illegible] la [illegible] a un [illegible] el principal.

El almácigo es el lugar donde se siembran las verduras de trasplante, es decir, aquellas que tienen que ser cambiadas de sitio para su completo desarrollo. Los almácigos se hacen eligiendo la mejor tierra y en el lugar más abrigado y más a mano, para los efectos de cuidados y vigilancia, y con simples canteros [illegible] levantados sobre el nivel del suelo 15 cm. [illegible], de un medio metro [illegible] de 1 metro y del largo que sea necesario. La tierra tiene que haber sido bien desmenuzada y mezclada con abono bien descompuesto; si es posible conviene mezclarla con 20 % de [illegible]. La siembra de los almácigos se debe hacer con mucho cuidado, pues la semilla, generalmente es muy pequeña y debe enterrarse muy poco; esta operación debe hacerse con la mano, no usando herramientas de ninguna clase.

Trasplante y siembra de asiento. — El trasplante de las plantitas del almácigo debe hacerse cuando éstas

HOSPITAL PORTATIL

Durante la guerra se construyó en los Estados Unidos un hospital portátil que podía ser transportado por aire y armado en [illegible] para [illegible] por la misma vía [illegible] ya [illegible]. Dicho hospital [illegible] kilogramos, [illegible] las dos [illegible] partes de espacio reservado a los [illegible] de un avión [illegible] y podía ser armado por cuatro hombres en dos horas. El modelo [illegible] a los [illegible] con un sistema [illegible] de ventilación, y el que fué construído para la zona [illegible] con un sistema [illegible]. Cada unidad se compone de dos habitaciones de [illegible] de hospital [illegible] de anchura la primera, y de 3,50 metros [illegible] la segunda, [illegible] con instalaciones eléctricas, y cada habitación [illegible]. Cada uno de estos hospitales, [illegible] por la Oficina de Equipos y el Laboratorio Aero-Médico del Comando del Servicio Técnico del Aire, tenía capacidad para albergar a doce pacientes en [illegible] temperaturas [illegible].

lleras alrededor de 15 centímetros de altura, [illegible] la precaución de apretar bien la tierra alrededor de la plantita y regarla durante los primeros días [illegible].

La plantación debe hacerse en [illegible] cada noche posible, para facilitar el trabajo de las [illegible] y el espacio entre línea y línea debe ser lo que el criterio aconseje, según el desarrollo de la planta adulta.

La siembra de asiento es la que se emplea para las verduras que no se hacen en almácigos y consiste en colocar la semilla en surcos de poca profundidad, separados según el tamaño de semilla; las más grandes [illegible] plantadas varias entre sólo a tres centímetros.

Labores y cuidados de las plantas. Abonos. — Carpidas y riegos son imprescindibles, sobre todo los primeros, para mantener limpio de yuyos el cultivo y hacer que se aproveche al máximo la humedad del suelo. Para que estos trabajos sean perfectos, debe dejarse a los canteros un ancho de un metro cincuenta centímetros como máximo; de esta manera estas labores se pueden realizar caminando sobre los senderos. Sin embargo, no hay que seguir al pie de la letra esta recomendación, dado que muchos cultivos permiten [illegible].

Abonos. — El abono más usual es el estiércol de vaca o de la caballeriza, de cualquier animal doméstico. El estiércol de vaca debe usarse bien descompuesto, es decir, que tenga de 20 a 30 días de estacionamiento, lo que hace que pierda mucho de su fuerza, con lo [illegible] para las plantas tiernas. El estiércol de gallina es muy bueno para este uso, [illegible] diluido en agua, regando con ella las plantas no muy cerca del tallo.

Los desperdicios de las casas son un buen abono, sobre todo si se dejan depositados en un pozo durante varios días.

Semilla. — La semilla es una cosa muy delicada, siendo difícil conseguirla buena, a no ser en una casa de confianza. Casi nos atreveríamos a aconsejar para el caso de un pequeño huerto familiar, la compra de plantitas chicas, pues de esta manera se evita el trabajo por cada semilla. Cosa muy importante en la compra de las semillas es la que se refiere a conseguir variedades de estación, pues si bien es cierto que las hortalizas más comunes se siembran todo el año hay para cada estación variedades diferenciadas, que no rinden si no es la época que les corresponde. La siembra en casilla consiste en hacer pequeños pozos a lo largo de una línea; se le echa en el fondo un poco de estiércol, luego un poco de tierra, hasta llegar a la superficie; se coloca la semilla, y se tapa. Se usa en el caso de los zapallos, melones, pepinos, etc. La distancia entre casillas también depende del desarrollo que tome la planta: 1 metro para melones y zapallitos y 2 metros para zapallo grande.

Los interesados en consultar sobre cualquier problema hortícola pueden dirigirse a los Servicios Agronómicos Regionales de cada zona del país. Se les asesorará gratuitamente.

EQUIPO PARA LIMPIAR EL CALZADO



EL LABORATORIO MAS FRIO

En Wright Field [illegible], el laboratorio más frío del mundo, [illegible]

CUIDADOS CULTURALES DEL MAIZ

•

Por el Ing. Agr. ANGEL NUÑEZ

•

Se trata de un cultivo de escarda, es decir, que exige trabajos culturales abundantes, esmerados y oportunos. La tierra debe mantenerse en cuanto de lo posible, mullida, limpia, húmeda y [illegible]. Si la tierra está "apelmazada" o los yuyos empiezan a nacer, después de la siembra se da la primera rastreada. Cuando las plantitas tienen tres o cuatro hojas se da una segunda rastreada.

Después se carpe, empleando azada, mejor aún con máquinas cultivadoras. Esta operación debe realizarla el agricultor toda vez que lo considere necesario. La soltura del suelo y la limpieza absoluta de yuyos y malezas, debe constituir una de las preocupaciones más importantes de todo buen agricultor. Nada justifica su presencia en un sembrado, que no sea la "desidia" y el "abandono" del que trabaja la tierra. La tierra sucia y mal trabajada es el peor enemigo de toda buena agricultura.

Y la verdad es que nuestro agricultor corriente aún no se ha dado a los trabajos de carpida toda la importancia que tienen para el normal desarrollo de las plantas, eliminación de malas hierbas y conservación de la soltura y humedad de los suelos, tan necesarias para la vida y producción de las plantas, como el maíz, cultivo de escarda. La causa de los bajos rendimientos en algunas zonas del país, no es otra cosa que la consecuencia inmediata de la falta de labores culturales esmeradas y de oportunidad.

Ninguna práctica agrícola, después de la buena preparación de la tierra es tan importante como ésta, y del esmero y oportunidad con que se realice dependerá en definitiva el resultado final de las cosechas. Sin entrar en detalles sobre el número de carpidas necesarias, que como es de conocimiento de todo agricultor, pueden depender de múltiples factores, en general éstas deben realizarse toda vez que se considere necesario y el estado de las plantas y condiciones en que se encuentre la tierra, lo permitan, a fin de mantener el suelo suelto, húmedo y libre de yuyos y malezas.

El Dr. [illegible], verdadera autoridad en la materia, en su informe sobre "El cultivo del maíz en el Uruguay", afirma: "Para una producción exitosa de maíz se requiere una sementera bien preparada. En general, la tierra para maíz debería ser arada en otoño hasta una profundidad suficiente, y luego ser trabajada nuevamente con elementos [illegible] en primavera, hasta que el suelo esté en condiciones tales como para que se establezca un contacto perfecto con la simiente, para favorecer así un desarrollo rápido y uniforme."

"El [illegible] no ha tenido la oportunidad de observar la preparación de la tierra para la siembra del maíz en el Uruguay, pero [illegible] de que existe [illegible] considerables, que se siembran al [illegible], mediante una sembradora [illegible] al arado. A mi juicio, esta preparación del suelo es [illegible] y perjudica el éxito final del cultivo desde un principio. Por otra parte,

---

DE BELLEZA PERFECTA

[illegible]

cosechada por el sistema Lister, probablemente sería el método más práctico para las condiciones del Uruguay."

"En las principales zonas productoras de los Estados Unidos, se acostumbra a cultivar el campo después de iniciada la germinación, pero antes de que la planta emerja del suelo, para destruir rápidamente las malezas. Esta labor también sirve para romper cualquier costra dura que se haya formado en el suelo a raíz de las fuertes lluvias. Tan pronto como las plantitas emergen sobre el nivel del suelo, y pueden discernirse bien las hileras, se da una carpida superficial, teniendo cuidado de no tocar la plantita. Luego se realizan carpidas posteriores con cultivadoras standard para maíz, según lo requieran las condiciones del suelo y la presencia de malezas, generalmente de tres a cinco en total."

"Debe destacarse que uno de los principales objetivos de las prácticas culturales, es el de eliminar la maleza. Con este fin, se comenzó a plantar el maíz en Estados Unidos, en golpes dispuestos en "cuadrados", con espacio standard entre los mismos, tanto entre las hileras como sobre ellas mismas, de manera que era factible cultivar en ambas direcciones y asegurar así el control más eficaz posible sobre la maleza.

"El desarrollo tanto vertical como horizontal es característico de las raíces del maíz. Con una separación de un metro entre las hileras, las raíces horizontales se entrelazarán generalmente cuando las plantas estén por llegar a un metro de altura. En consecuencia conviene tener toda clase de precauciones al realizar las labores culturales, a fin de evitar dañar los sistemas radiculares, especialmente durante el crecimiento. En las estaciones secas, cuando las malezas dejan de ser un problema, un trabajo excesivo del suelo puede ser más perjudicial que beneficioso."

"Las observaciones efectuadas indican que el tipo de cultivo culti-

[illegible]

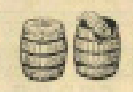
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

TRAMPA-BARRIL PARA RATAS



[illegible]

HISTORIA DE UN VALS

[illegible]

Otra Magnífica Obra Del Banco de Seguros

☆

La Central de Servicios Médicos

☆

SU IMPORTANCIA Y NECESIDAD; APORTE A LA SOLUCION DEL PROBLEMA HOSPITALARIO; CONTRIBUCION AL EMBELLECIMIENTO EDILICIO

☆

Ya fueron iniciados los trabajos relativos a la construcción del bello edificio donde será instalada la Central de Servicios Médicos del Banco de Seguros del Estado.

Será una obra de alto valor social, científico y edilicio. El proyecto respectivo fué elaborado por la Sección Arquitectura de aquel ente autónomo, a cuyo frente están los arquitectos Pablo Dighiero y Beltrán Arbeleche. A los efectos de que las obras se ajustaran en un todo a los fines a que estarán destinadas, los citados técnicos recabaron el asesoramiento de quienes integran el cuerpo médico del Banco de Seguros.

La concepción, tanto en su exterioridad como en su distribución interna acusa muy felices soluciones.

El edificio, que constará de cuatro plantas, se levantará en la esquina formada por las calles Mercedes y Julio H. y Obes. Ambas fachadas constituyen un conjunto armonioso y de gran belleza arquitectónica. La distribución fué cuidadosamente estudiada.

El nuevo edificio reunirá todas las clínicas y todos los consultorios y servicios médicos centrales del Banco de Seguros del Estado, incluso un sanatorio para los accidentados y enfermedades profesionales.

En la actualidad los accidentados que poseen póliza del Banco de Seguros son asistidos, por cuenta de éste, en el Instituto de Traumatología, el que, como es notorio, fué construído por aquel organismo, pasando luego a dominio del Ministerio de Salud Pública, aunque manteniendo a dos médicos especializados que dependen del mismo ente autónomo.

Una vez concluída la Central de Servicios Médicos, los accidentados que sean clientes del Banco de Seguros serán atendidos en ella.

Saltan a la vista los beneficios de la ubicación de esa depen-

dencia del Banco de Seguros. Su posición céntrica lo coloca a igual distancia de los extremos de la ciudad. Los recorridos de asistencia urgente podrán cumplirse, en la mayoría de los casos, en menos tiempo que en la actualidad, pues el lugar en que se encuentra el Instituto de Traumatología no ofrece tantas ventajas al respecto.

Para los accidentados que tengan que concurrir por sus propios medios a las clínicas y salas de curación, el emplazamiento de la Central de Servicios Médicos les resultará de lo más cómodo, pues por sus cercanías pasan la mayor parte de las líneas de tranvías y de ómnibus, así como las de los autobuses al interior. Y también se halla próximo de la Estación Central del Ferrocarril y del Puerto. Los mismos beneficios disfrutarán las familias y las amistades de los accidentados que requieran ser internados en el sanatorio.

El hecho de que la Central de Servicios Médicos quede frente al Palacio donde funcionan todas las oficinas del Banco de Seguros favorecerá inmensamente a los clientes del Instituto, tanto a los accidentados como a los que necesiten concurrir a las clínicas o quieran ser examinados para cerciorarse de su estado de salud, cosa que el organismo les ofrecerá gratuitamente.

Cabe añadir que en los trabajos de exploración y de sondeo para comprobar si era posible encontrar agua potable se dió con una veta que proporcionará no menos de 7.000 litros por hora. Analizada por los químicos, el agua extraída fué considerada de una gran pureza. Aparte del ahorro que ello significará para el presupuesto de gastos de la Central, su importancia principal ha de radicar en que, pudiéndose abastecer por sus propios medios de agua, no tendrá que temerse las consecuencias de una posible interrupción de los suministros por conducto de las cañerías generales que atienden a la ciudad.

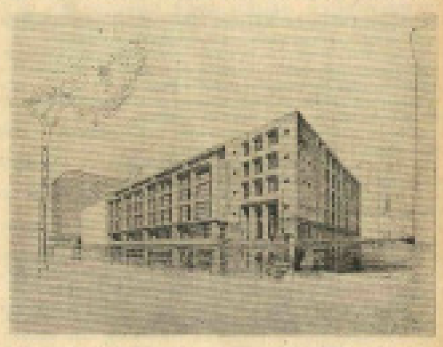
El costo de las obras de la Central, se estima en una suma que oscilará en derredor de un millón de pesos, no contándose en esta cifra, claro está, el valor del terreno y lo que ha de gastarse por concepto de alhajamiento e instalaciones de orden científico.

La propia cifra expresa con inequívoca elocuencia la impor-

tando de la Central de Servicios Médicos del Banco de Seguros del Estado, dependencia que constituye una nueva y magnífica etapa de progreso en el camino de este ente autónomo, que se esfuerza por cumplir en la mejor forma posible sus altas finalidades.

Dada la forma pentagonal e irregular del terreno, se estudió una solución básica en "L" estructurada en su distribución y reduciendo las comunicaciones a simples recorridos, iguales en todas las plantas.

De tal suerte, las alas de la "Central de los Servicios Médicos", orientadas hacia la zona Norte, recibirán la acción benéfi-



Muestra el grabado el proyecto a que se ajustará el edificio en que está instalada la Central de Servicios Médicos

ca del Sol en invierno, y, en verano, como sus rayos son más verticales, no serán una molestia.

La entrada principal estará sobre Mercedes, casi en el ángulo con Julio Herrera y Obes, y accederán por ella el obrero lesionado para sus curas, el obrero denominado rentista y el público visitante. La disposición del hall clasifica y obliga al obrero rentista en liquidaciones y pagos, evitándole que recorra otras dependencias y el obrero en cura tiene a su disposición dos ascensores para su llegada a los distintos pisos. Además, una mesa de informes, estratégicamente determinada y en contacto con la portería, regulará el tráfico de cuantos ocupen el edificio.

Otros accesos sirven por Julio H. y Obes, a saber los de la ambulancia y camiones de provisiones y para los personales de oficinas y de la "Central".

En cuanto a las circulaciones, fueron clasificadas en las destinadas para el servicio y para el público. Cada una, con su debida independencia y accediendo a ambientes definidos. El montacamillas fué colocado en forma tal que puede ser utilizado como ascensor para el público, ahorrándose, por tal concepto, una suma apreciable.

LA DISTRIBUCION POR PLANTAS

Seis plantas ofrecerá el magnífico edificio, y el funcionamiento de cada una de ellas responde a las distribuciones siguientes:

Sub-suelo. Nivel 1. — Planta de instalaciones con taller de reparaciones. Local de UTE. Depósito de camillas y colchones. Depósito de ropa de enfermos. Depósito Stock de material de curaciones. Estos locales están ubicados de modo tal que accedan solamente los que en ellos tengan que trabajar.

Frente a la llegada del monta-camillas se ha dispuesto el local de morgue y autopsia.

Contiguo a la autopsia el local "Velatorio" con su entrada independiente del exterior.

En el ala sobre Julio H. y Obes se ha dispuesto en esta planta de subsuelo de los siguientes locales:

Entrada independiente para provisiones a los "office", conectada directamente con "office" y cocinas de planta superior.

Local de hornos. Con un horno de basura húmeda y seca servido desde todas las plantas por el ducto correspondiente, y un horno crematorio para residuos provenientes de operaciones.

Entrada del personal masculino, con su vestuario, duchas y cuarto de baño. Este personal toma en el hall de servicio el ascensor correspondiente que lo conduce directamente a su destino.

Lavado y planchado. El ducto de ropa sucia que conecta todas las plantas desemboca en el local de clasificación, atendido

por el clasificador que tiene su vestuario independiente, su local de desinfección y su ducha completamente aislados, evitando la contaminación. La ropa sucia clasificada pasa al lavadero, secadero y planchado. De ahí a costura y lencería. De éstas se lleva a los distintos pisos utilizando el ascensor de servicio.

Planta Bajo Nivel. — Esta planta pertenece principalmente a los accesos de los distintos servicios y a la parte administrativa.

La composición de la planta es en "L" con entrada principal sobre la calle Mercedes, casi en la esquina de Julio H. y Obes y en un remanso con la línea de edificación, se amplía la vereda de acceso. Se dispone en el gran hall de una mesa de informes contigua a la portería; del ascensor al público, del monta-camillas utilizable como ascensor del registro general de entradas en contacto directo con las oficinas de la Administración y con el servicio de urgencia de la Ambulancia de la sala de examen médico.

Sobre el ala de Julio Herrera y Obes se han ubicado los consultorios para exámenes de vista, electrocardiogramas, extracción de sangre. El servicio de urgencia consta de dos salas de curaciones con baño y desinfección, cámara obscura y sala de yeso. Sobre el ala de Mercedes, convenientemente aislada de la calle, la gran Sala de Curaciones, baños y masajes, mecanoterapia y fisioterapia, con servicio para ambos sexos.

Planta Nivel 1. — Servido por las circulaciones tienen cabida en esta planta:

Sala de Actos, Clínica Preventiva con 11 consultorios, Consultorio Oftalmológico, Consultorio Odontología, Consultorio Otorrino-Garganta, Consultorio Metabolismo Basal y Radiografías y Electroterapia.

Planta Nivel 2. — En esta planta se disponen: Sobre Mercedes: 5 salas de 10 camas c/u. con lugar de descanso en c/u.; Comedor de enfermos y 2 salas de aislados.

Sobre Julio H. y Obes:

Grupo operatorio con: 2 salas de operaciones; 1 sala de yeso; Sala de Esterilización; 2 salas de anestesia; 1 sala de reposo; Sala de Médicos; 4 salitas para post-operados y además lavatorio, office, etc.

Planta Nivel 3. — Servicios generales iguales a los de las otras plantas.

Sobre Mercedes:

8 salas de 2 camas para asistencia de enfermedades profesionales; 1 sala de 8 camas y 2 salas de aislados.

Sobre Julio H. y Obes:

4 salas de 1 cama; 2 salas de 4 camas; 1 sala de parto y 1 sala de parto y 1 sala de eclámpsica.

Ultima Planta. — Lavaderos sobre calle Mercedes dotados de los últimos adelantos en la materia y, sobre la calle Julio H. y Obes, cocinas generales.

SINGULARIDADES DE LA TRADICION BRITANICA

[illegible]

EL AJO

Por el Ing. Agr. ALBERTO CARLOS MUELLO

Tanto por su rendimiento como por su rusticidad, a lo que se suma una demanda permanente que hace fácil su colocación en los mercados de consumo, el cultivo del ajo cobra cada vez mayor importancia, siendo numerosas las consultas que nos llegan solicitando informes acerca de la siembra, cosecha y conservación de este bulbo.

Diremos, al respecto, que el ajo, cuyo nombre científico es Allium sativum L., prefiere para su desarrollo terrenos fértiles, de consistencia media y con subsuelo permeable y, además, es enemigo de la excesiva humedad.

Se reproduce por medio de los dientes —llamados también bulbillos u ojos—, que componen su cabeza, prefiriéndose al elegir los de la periferia, pues los dientes ubicados en el centro dan un producto inferior. Para sembrar una hectárea se requieren de 10.000 a 20.000 cabezas, corriendo la época más propicia para plantarlos desde mediados de febrero hasta mayo. Nos referimos a la zona central del país que es la más apta para el cultivo del ajo.

Los dientes, tanto de ajo colorado como el ajo blanco, se siembran en la siguiente forma: Se abren surcos con un carpidor distanciados de 50 a 60 centímetros uno de otro; en los grandes cultivos conviene utilizar un arado adecuado. Los dientes se colocan en el fondo de los surcos, con la punta hacia arriba y distanciados 15 cms. un diente de otro. De inmediato se cubre con una capa de tierra de 3 a 4 cms. de espesor, finamente pulverizada, haciendo uso de un rastrillo o, en el caso de grandes cultivos, del arado ya indicado.

Los cuidados culturales que deben prestarse al cultivo consisten en carpidas con Planet o azada a mano, carpiendo y arrimando tierra alrededor de las plantitas; en caso necesario, debe regarse el cultivo.

Aproximadamente 15 a 20 días antes de la cosecha se procederá a la extirpación de la vara del centro, llamada "palo", y se doblarán las hojas, pisándolas suavemente y cuidando de no quebrarlas. Esta operación, que tiene por objeto aumentar o concentrar en los bulbos la mayor cantidad de elementos nutritivos, aumentando por consiguiente el volumen de los bulbos, puede también hacerse pasando un rodillo liviano sobre las hileras de plantas.

LA COSECHA

Si la siembra de los dientes se ha realizado en la época que hemos indicado, en octubre-noviembre-diciem-

---

¡BAH! ¡UN SABIO MENOS!

Prodújose un episodio gracioso [illegible] de la expedición [illegible], en la cual figuraban muchos sabios. Los soldados franceses [illegible] [illegible] en el ejército, y [illegible] [illegible]. Cierto día, el jefe de un destacamento [illegible] [illegible]:

—¡Los asnos y los sabios en el centro!

Después de la batalla de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]:

—¡Bah! ¡Un sabio menos!

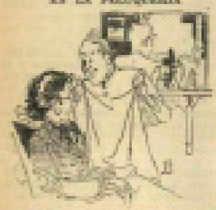
[illegible] y otros episodios [illegible].

[illegible]

ENEMIGOS DEL CULTIVO

[illegible]

EN LA PELUQUERIA



[illegible]

[illegible]

CONSERVACION DE LOS AJOS

[illegible]

LO QUE COSTARIA ALIMENTARLO!

[illegible]

Cultivo del Girasol

☆

Por el Ing. Agr. ANTONIO T. BANDEIRA

☆

El girasol es una planta oleaginosa como el maní y, como éste —encuentra en el clima del país— un factor favorable para su desarrollo.

Esta planta, bien cultivada, produce extraordinarios rendimientos, siendo, por tal motivo, sumamente remuneradora.

SUELO

Prefiere tierras fértiles, de buena calidad, pero puede cultivarse en cualquier clase de tierra, siempre que no sea excesivamente húmeda o excesivamente arenosa. En términos generales, puede decirse que toda tierra que es adaptable por el maíz, lo es también por el girasol.

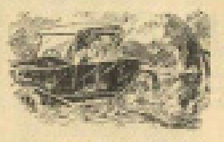
PREPARACION DEL SUELO

La preparación que se da a la tierra que se destina a la siembra, es de suma importancia, y por tal motivo deberá practicarse la máxima atención, si se quiere que el cultivo resulte remunerador.

EPOCA DE SIEMBRA

Puede comenzarse la siembra a principios de setiembre y prolongarse hasta fines de diciembre. En general, las siembras tempranas son las que arrojan mejores rendimientos. Las tardías de fines de diciembre, producen generalmente cosechas inferiores a las tempranas y medias, llegando a igualarlas en los años muy favorables.

Cuando el agricultor puede realizar la trilla con máquinas, debe, necesariamente, realizar una siembra escalonada para evitar un exceso de grano de una vez en determinado momento.



—Ella: ¿Qué haces ahí parado?... ¿Qué esperas para ver lo que se ha descompuesto debajo del coche?

CANTIDAD DE SEMILLA A EMPLEARSE

Con 4 a 7 kilogramos se alcanza a sembrar fácilmente una hectárea.

METODO DE SIEMBRA

Se siembra en líneas, con el arado o con máquina. Cuando se siembra con el arado se dejará 3 surcos por medio, es decir, que entre una hilera y otra de plantas, debe haber una distancia mínima de 80 centímetros.

Las plantas en el surco deberán quedar unas de otras a una distancia aproximada de 30 a 40 centímetros. En el caso de que, al efectuarse la siembra a mano, caigan dos o tres semillas juntas, se deberá proceder, cuando las plantas tengan una altura de 8 a 10 centímetros más o menos, a un raleo que las deje a la distancia indicada anteriormente.

Cuando se siembra a máquina, ésta se regula para que siembre de seis a siete kilos de semilla por hectárea y a las distancias indicadas.

Hay que dar mayor preferencia a la regulación de distancias que a la cantidad de kilos a sembrar, pues ésta variará de acuerdo con el tamaño de los granos y peso de los mismos. Las máquinas de sembrar maíz son las que se utilizan para sembrar girasol.

CUIDADO DEL CULTIVO

No necesita cuidados extraordinarios; lo importante es mantener el plantío libre de malezas y la tierra bien mullida. Con tal fin se deberá pasar varias veces, tanto con carpidora como el cultivador. Cuando las plantas tengan de 60 a 70 centímetros de alto deberán aporcarse utilizando el cultivador.

COSECHA

La cosecha se inicia cuando las flores con el grano ya formado, se inclinan hacia el suelo y la parte posterior del capítulo presenta un color blanco. Cuando se trata de pequeñas chacras, se cosechan las flores inclinadas o capítulos cortándolas con machete, hoz o tijera de podar y se llevarán a unas ramadas, donde completarán su secado. Esta ramada debe estar cerca del galpón para poder cubrirlos en caso de lluvia.

Cuando se trata de plantaciones de regular extensión, lo más práctico es cortar el capítulo y dejarlo con la semilla hacia abajo en su propio tallo, con lo que queda a cubierto de las lluvias y pájaros, terminando así su desecación.

TRILLA

Cuando los capítulos cortados y secados en los tallos, están ya bien secos, puede procederse a la trilla. El trabajo de trillar se puede efectuar de distintos modos:

1) A mano, dentro del galpón, o en el mismo plantío. Cuando se hace bajo techo, se recogen los capítulos en carros y se arriman al lugar donde se efectuará el desgrane. Si se hace en el mismo plantío se eligen canchas en los lugares más apropiados donde se extenderán lonas y se dispondrán trilladeras. La trilla a mano, sea bajo techo o en el campo, puede realizarse frotando dos capítulos entre sí, golpeándolos dentro de un cajón o barrica, frotándolos dentro de un tejido de alambre bien tenso, o frotándolos contra una parrilla de hierro con dientes similar a la de [illegible] lo que se adapta a la mano.

También puede utilizarse la desgranadora de maíz, quitándole la tapa y los [illegible]. Por último, se procede a aventar el grano y si está bien seco, puede embolsarse sin peligro de que se "arda".

2) A máquina, utilizando las trilladoras comunes de trigo, a las que habrá que regular convenientemente la velocidad del cilindro, ventiladores, cambiar zarandas y quitar dientes del cóncavo. La trilla mecánica puede efectuarse también, sin necesidad de recoger los capítulos en carros, utilizando las cosechadoras, provistas de una plataforma especial que corta el capítulo directamente de la planta.

Los interesados en consultar sobre cualquier problema relativo a los cultivos agrícolas, pueden dirigirse a los Servicios Agronómicos Regionales de cada zona del país. [illegible] los atenderá gratuitamente.

CONFERENCISTA QUE SE DURMIO

Mientras daba una conferencia sobre el [illegible] que [illegible] el [illegible] a causa de [illegible] por la [illegible] de Georgia, Estados Unidos, se quedó profundamente dormido.

Como se Combate Eficazmente La "Vaquilla o Bicho Moro"

☆

La "vaquilla" que se llama también "bicho moro" o frailecillo, es un insecto muy dañino. Ataca muchas plantas, especialmente las papas, tomates, ajíes, berenjenas, acelgas y espinacas.

Ataca a las plantas comiéndoles las hojas, de las que no quedan más que los nervios, y entonces los vegetales —privados de esas partes tan importantes para su vida—, se secan y se mueren.

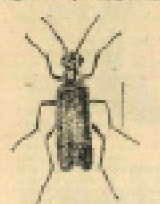
La vaquilla se reproduce en una forma asombrosa; por eso es que al poco tiempo de aparecer una mancha en un plantío, pronto lo tiene todo invadido, siendo entonces muy difícil luchar contra la plaga.

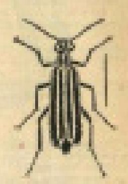
Una vaquilla hembra pone de 150 a 180 huevos. Estos huevos los pone en las grietas o rajaduras del suelo o debajo de los terrones.

Cuando la vaquilla alcanza todo su crecimiento, es decir cuando se transforma en insecto adulto, tiene un centímetro y medio de largo, es de color gris y su cuerpo está recubierto por una capa gris azulada; por eso los paisanos le han puesto también el nombre de "bicho moro".

A fines de la primavera y durante el verano especialmente, es cuando la vaquilla hace más daño, pues su desarrollo alcanza la mayor intensidad.

Es necesario combatirla desde el principio de su aparición para evitar que destruya toda la plantación.





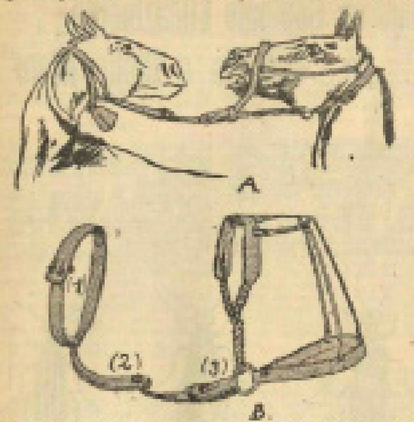
Tres especies de "bicho moro"

El agricultor cuidadoso recorrerá con frecuencia su cultivo, observando atentamente las plantas. Si en alguna, o en algún grupo, ve que las hojas están comidas, procederá a hacer una revisación prolija y si aparece la vaquilla, desde la muestra del daño, sin pérdida de tiempo las destruirá empleando el procedimiento que indicamos a continuación:

Cal viva	500 gramos
Verde París	150 gramos
Agua	100 litros

Prepárese una mezcla de Verde

¿POR QUE SE ACOLLARA Y QUE ES LA COLLERA?



Para que los animales que componen la tropilla se acostumbren a seguir a la yegua madrina y sirvan de guía, [illegible] hay un viejo sistema. Es una "acollarado" todos los caballos [illegible] que cada uno [illegible] se acostumbren a seguirla de cerca. Acollarar, es unir dos animales por la collera, o sea por el pescuezo (A). El anillo o collera (1) se coloca en el cuello de la yegua madrina y el prendedor de la collera (2) por medio de la presilla se une a la argolla del bozal (3) Figura (B). El prendedor se asegura y [illegible] la collera al bozal y su [illegible] en la cuerda, y vuelve a [illegible]. (Dibujos y Textos de Enrique Rapela).

---

de París con poca agua, se aplica la cal en forma de lechada. Se remueve bien y se completa el agua hasta llegar a los 100 litros.

Este remedio se da sobre las plantas atacadas en forma de lluvia muy fina o pulverización, sirviéndose para ello de los aparatos especiales que se llaman pulverizadores.

Hay que tomar muchas precauciones con estos remedios, porque como son venenos corren el riesgo las personas o animales que los tomasen, de sufrir las consecuencias del envenenamiento.

Hay que guardarlos en lugares seguros, y no deben usarlo sino las personas que saben para qué y cómo se emplean.

Los interesados en obtener más detalles sobre esta o cualquier otra plaga de la agricultura, pueden recurrir a los Servicios de Consulta de la Dirección de Agronomía, o a los Servicios Agronómicos Regionales de cada zona del país, los que asesoran gratuitamente.

Agencias de Seguros Contra Granizo

EL BANCO TIENE AGENTES EN TODO EL PAIS

Señor agricultor: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará todos los datos que necesite y le llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Rodeño.
Bella Unión: Umberto Poria.
T. Gomensoro: Luis E. Touris.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Muñoz, Oscar A. Lamagdelaine.
Francisco Sosa: Raimundo Marzo.
La Paz: Gregorio Ramírez García. Soto y Gonzalez.
Las Piedras: Luis Rubén.
Migues: Ciriaco Basualdo.
Pando: Juan Jorge Barreré.
Paso de Pache: Florencio Lorenzo.
Piedras de Afilar: Mariano Galván (hijo).
Piedra Sola: — **San Bautista:** José María Tiscornia.
San Antonio: Adriano Marsico.
San Ramón: Juan J. Rodríguez.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Dos, Bari & Gonzalez.
Santa Rosa: Viera y Cabrera.
Sauce: Santiago Dámaso López.
Tala: Abel M. Barreré y Reinaldo Bessa.
Tapia: Santiago Prandi.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Fraile Muerto: Gallo Hnos.
Melo: Julio A. Pose.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Artilleros: Enrique J. Lang.
Carmelo: J. J. Cerutti, Vachin, Pouzalis Hnos., Mora y Cía. Ltda., Sindicato Agrícola Ideal.
Cerro de las Armas: Enrique Arrizaga.
Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Barreguy (hijo).
Colonia "Agraciada": Banco Hipotecario.
Colonia Suiza: [illegible] Hnos. y Cía., Florentino [illegible].
Conchillas: Evans y Cía.
Cufré: Mendizábal Clara y Cía.
Estanzuela: Magín Martínez Flores.
Juan L. Lacaze: Camilo Bonfa Carbajo.
Miguelete y San Juan: Juan Carlos González.
Nueva Helvecia: Guillermo Gerling S. C.
Nueva Palmira: Clodomiro Castillo e Hijo y Julio V. Regusci.
Ombúes de Lavalle: Juan E. Lang.
Puerto del Chileno: Alberto E. Sanchez.
Puntas de San Juan: Alfonso J. de Castro.
Riachuelo: Berta Hnos.
Rosario: Alfredo Tell, Suc. de E. Esteban Fuica, Elías Urquiza Urtiberea.
San Pedro: Santiago Martínez Flores.
San Juan F. del Hospital: Antonio Landeche.
Tarariras: Enrique Gienda (hijo), Guillermo Gerling S. C.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Carmen: Manuel F. Santana.
Colonia "La Paloma": Banco Hipotecario.
Colonia Rosell y Rius: Primitivo Sosa.
Durazno: Negreira y Andrioli.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Alfredo Castellanos, Antonio Tracy Flott.
San Gregorio: Ismael E. Iriberri.

Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal: Leonardo N. Palacios.
Casupá: Angel J. B. Mosquich y Juan G. Michelín.
Colonia "Prieto": Banco Hipotecario.
Colonia "Sánchez": Banco Hipotecario.
Costa de Chamizo, 8ª Sec. Jud.: Marcelo Chamizo.
Florida: Armando M. Tabárez, Vda. de Pérez de Galván y Galván.
Fray Marcos: A. Romero Figueredo.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Isla Mala: Homero Vidart, Carlos Marmani.
La Cruz: Félix Ruiz.
Polanco: Pastoriza y Cía.
Pintado: Waldo E. Dotta.
Puntas de Maciel: Demetrio A. Rodríguez.
Reboledo: Ramón Juan Capandeguy.
Sarandí: Viuda e Hijos de A. Arevalo.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Estación Solís: Gualberto González.
Estación Ortiz: Lorenzo Castro Ortiz.
Gaetán: J. Valls Fernández.
José Pedro Varela: Genaro Martínez Álvarez.
Mariscala: Angel Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Sanzanelli.
Santa Lucía, Paso Barranca: José D. Garín.
Valle del Sauce: Ernesto Rivero Ferrera.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Martínez y Alvarez.
Maldonado: Pascual Gallo.
Pan de Azúcar: Juan Rivo.
San Carlos: Arístides R. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Camino Mendoza Nº 4183 esquina Oswaldo Rodríguez: José R. de Armas.
Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Ruiz, Aníbal Apolinario.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Colonia "19 de Abril": Banco Hipotecario.
Colonia "Bianca": Banco Hipotecario.
Colonia "Las Delicias", "Guarirú", "Arroyo Malo", "La Paloma": Banco Hipotecario.
Colonia "Chapicuy": Banco Hipotecario.
Colonia "Paysandú": Banco Hipotecario.
Estación Queguay: Eduardo Brito.
Guichón: Nieli y Cía., Artigas y Cía.
Parada Esperanza: Angel Pergoll.
Paysandú: Julio E. Rivero, Ritterfeld, Leizarreña y Cía., Mackinnon Ruiz y Cía.
Quebracho: Germán y Nicolás Lorenzo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Colonia "Inglaterra": Banco Hipotecario.
Colonias "San Javier" y "Ofir": Banco Hipotecario.

Estación Mellizos: Luis López de Haro.
Fray Bentos: Manuel P. Zeballos.
Las Flores: Lorenzo Tuduri y Cía. Ltda.
Menafra: Alfonso Barrabeira.
Nuevo Berlín: Luis A. Pereira.
San Javier: Manuel Vázquez Massey.
Young: Marcelli, Zapalli y Cía.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Alférez: Máximo D. Muñoz.
Lascano: Pedro Mirabelles.
Rocha: Luis H. Di Candia.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Colonia "Salto"-"Artigas": Banco Hipotecario.
Estación Palomas: Pedro Luis Melchi.
Salto: Bernardo Tessa.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Colonia "Italia": Banco Hipotecario.
Ecilda Paullier: Tomás A. Mallet.
Libertad: Antonio Triay Florit.
Molinos y Cerros de San José: Alduncin y González.
Paso del Carretón: José María Cedrés.
Puntas de Gregorio: Conrado Sánchez.
Puntas de Valdez: Juan Esteban Ravazzani.
Rincón de Alfonso: Casimiro Carrera Pinde.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez, Pedro Pablo Sagrelli.
Rodríguez: Sociedad Molino Nacional Ltda.
San José: Atilio M. Zagorti, Andrés Ruiz (hijo).

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agraciada: César Riera.
Cañada Paraguaya: Ramón J. Castill.
Cardona: José Ignacio Galli.
Cañada de Nieto: Juan D. Rollan.
Colonia "Concordia": Juan y José Pinal.
Colonia "La Concordia": Banco Hipotecario.
Colonia "Larrañaga": Banco Hipotecario.
Dolores: Viuda e hijos de Manuel R. Cánepa, Luis Aguerre de Dolores, Torrería y Ruiz.
Egaña: Abelardo Varela y Cía.
Ereño: Dapuedeguy y Cía.
Mercedes: Luis Muñoz, Aníbal Sevillano y Cibrera.
Mauricio: Danilo T. Damerio.
Palmitas: Rosa y Costa.
Parada Rivas: Domingo Arenas.
Santa Catalina: Alfonso T. Cresci, Salvador H. Vidal.
San Martín: Blanco y Cía.
Villa Soriano: Mario H. Tuero.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Paso de los Toros: Juan F. Cilla.
Tacuarembó: Arturo Romay.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Marcelino Torres Segade.

Nómina del Cuerpo Médico del Banco de Seguros del Estado

CONSULTORIO CENTRAL

Médicos de Turno

Dres. Héctor Bosch del Marco, Héctor Risso, J. Iglesias Castellanos y [illegible] Piaggio Castro.
Practicante: Br. Enzo Ferrando Carbelo.

Traumatología y Recuperación Funcional

Dres. José Luis Bado y Domingo Vázquez Rolfi.

Dispensario del Cerro

Dr. [illegible] Toscano.

Asistencia Domiciliaria y Hospitalaria

Dr. Vicente [illegible].

Médico Clínica Ferroviaria

Dres. Gustavo J. Cross y Dewet Barbato.

Especialistas

Rayos X y Electricidad Médica. — Dr. Pedro Hormaeche.
Oftalmología: Dr. Carlos M. Serra.
Oído, Nariz y Garganta: Dr. Jaime Giannetto.
Piel: Dr. Bartolomé Vignale.

Médicos de Radio

Paso del Molino: Dr. Ignacio T. Cabrera.
Unión, Maroñas y Malvín: Dres. Luis Bonasso, Alberto Quesada y Francisco Rivero.
Sayago: Dr. R. Cuervo Sánchez.
Colón: Dr. Valentín Álvarez.

Médicos Examinadores para Seguro de Vida

Dres. Luis D'Elíseo, Guillermo Mac Loughlin, Valentín Sánchez, Carlos Bellizzi, Luis A. Ruiz Suárez y Pablo Morales Ruiz.

Médicos en el Interior del País

ARTIGAS

Artigas: Juan de Dios Gómez Gil, Juan Molina Muñoz.
Bella Unión: Francisco Marotti.
Cabellos: Oscar Arrospi.

CANELONES

Canelones: Mario Irazusta y José C. Verona.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari y Juan T. González (Cerrillos y Ca. [illegible]).
La Paz: Juan C. Pontet, Emilio Melgarejo y Lelio Lóppolo.
Las Piedras: Juan A. Bartilla, Armando Hobbs, Mario C. Pereira Fr[illegible] y J. A. Tarsitano Cuevas.

Montes: Sarandí Martorell.
Pando: Emilio Pozzi Mirabella, Héctor Peluffo y Emilio Martínez Pucelli.
San Antonio: Angel Leira.
San Bautista: Ernesto R. Rivero.
San Jacinto: Nicolás Gagliardini y Alejandro Flores.
San Ramón: Enrique Chevalier Maizo, Roberto Salgueiro y José Rosé Arteaga.
Santa Lucía: Carlos A. Paganini y Luis A. Irastorza.
Santa Rosa: Armando Petrana Scarpa.
Sauce: Pedro Reyes.
Soca: Pedro Magnani Ferretti.
Tala: Juan B. Irulegui y Rafael G. Chiffles.
Toledo Chico: Héctor Lacoste.
Empalme de Olmos: Juan C. Suárez.

CERRO LARGO

Caraguatá: Roberto Ray.
Fraile Muerto: Alfredo Álvarez Perez y Mario Monforte Gutiérrez.
Río Branco: José Luis Dubois Moraes y Saúl G. Arregui.
Melo: Ramón Álvarez Silva, Néstor B. Lucas, José E. Muracchi, Almeida Ramos, Juan D. Silva, Ernesto Artigas.
Tupambaé: Manuel M. Saavedra.

COLONIA

Carmelo: Hugo C. Lorenzo, Eduardo M. Bonomi, Isaías Jiménez, Juan C. Echeverría, Darío Rossi.
Colonia Valdense: Juan C. Baret.
Conchillas: Juan A. Machado y Aníbal Paiva.
Colonia: Fernando Recalde, Luis Canessa, José M. Pereira Granovich y Osvaldo Damonte.
Colonia Miguelete: Gilberto Aguirre Vera.
Juan L. Lacaze: Manuel López Viana y Norberto Cerruti.
Martín Chico: Isaías Jiménez y Hugo C. Lorenzo.
Nueva Helvecia: Daniel Armand Ugón, Carlos A. Jourdan y Juan C. Bardo.
Nueva Palmira: Juan R. Alegría y Eduardo Bottio.
Ombúes de Lavalle: Angel Perdomo.
Rosario: Juan A. Cotti, Maximino Martínez Díaz, Américo Aguirre y O. Bonanni.
Joaquín Suárez: Felipe A. Barrabino y José M. Garat.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.

DURAZNO

Blanquillo: Alejandro Bardalaga.
Durazno: Eduardo M. Callero, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escudero, Luciano Echeverría y Carlos Acosta Menoni (Centurión).
La Paloma: Adolfo Pons y Elías Giordano.
Pueblo del Carmen: Rodolfo de Angelis y Ricardo Schuck.
San Jorge: Juan Peralta.
Sarandí del Yí: Luis Gastaldi y Francisco D. Ríos.

FLORES

Trinidad: Arturo Berhouet, Cipriano Dotti, Manuel Sánchez Echeverría y Ramón Michelini.
Arroyo Grande: Luis A. Álvarez.

FLORIDA

Cardal: Eduardo R. Lerro.
Casupá: Ernesto Chala y Juan Bosco Irigoyen.
Cerro Colorado: Ricardo Chorloque.
Florida: Francisco A. Olmedi, Oscar R. González, Juan C. Reynoso, Artigas Rodríguez y Juan M. Buil.
Fray Marcos: Florencio Correa.
Mendoza: Oscar Fernández Olivera.
Isla Mala: Guillermo Pastor.
La Cruz: Felipe Mattozi.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad y Alfredo San Juan.

LAVALLEJA

J. Batlle y Ordóñez: Héctor Olascoaga y Arnaldo Figueroa.
Mariscala: Julio César Olascoaga, y Francisco Lerra.
Minas: Luis P. Gómez, Carlos J. Ledesma, Alcides Risotto y Raúl Calvo.
Pirarajá: Hugo W. Reilly.
Solís de Mataojo: Andrés Delfino y Carlos Panzardo.
José P. Varela: Alberto Pedetta Cedrés.
Zapicán: Rodolfo Ferrando.

MALDONADO

Aiguá: José V. Toriani y Lorenzo O. Mussio.
La Sierra: Gualberto N. Barreda.
Piriápolis: José Chiffet.
Maldonado: Antonio Tommaso, Aldo Rivera, Héctor Cortazzo Andreoni y Juan M. Rocha.
San Carlos: José T. Sarkeri, José D. Mancone y Bernardo Curbelo Silva.

PAYSANDU

Algorta: Domingo L. Calcagno.
Guichón: Rafael Pozos y Angel Giardini.
Paysandú: Manuel Bacchino, Alberto R. Lorenzo, Leonidas Vernaz, A. Hoblitz, Federico de Medina y Ricardo Paradiso.
Quebracho: Raúl O. Martini.
Piedra Sola: José J. Rodríguez.

RIO NEGRO

Fray Bentos: Andrés Montaldo, Alfredo Salazar y Eduardo Lorenzo.
Merinos: Mariano Souza Brasil.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Sobrido.
San Javier: Luis Alberto Rivero.
Young: Carlos M. Fischer y Gumersindo L. Zeballos.

RIVERA

Minas de Corrales: Norbertino Miranda, Enrique M. Rey.
Rivera: Miguel Aguirre Arrospide, Horacio Migliaro y Pablo Veríssimo.
Tranqueras: Juan R. Dellepiane y Antonio Tarigo.
Vichadero: Arturo Paradeda.

ROCHA

Castillos: Aurelio Alvarez Gabel y Pedro E. Pérez.
Cebollatí: Juan Abdala.

Lascano: Enrique M. Iabarreguerre y Roberto Lissoni.
Velázquez: Mario Soberro y Mario Pittaluga.
Pueblo 18 de Julio: José Bora.
Rocha: Fernando de los Reyes Pena, Simón F. Ovinari y E. Lecland.

SALTO

Colonia Lavalleja: Humberto Pérez.
Salto: Carlos M. Maldini (Oculista), Carlos Barlagaray, Enrique Bolp, Jacinto Colmena, Gerardo Bianchi, Federico S. Urquidiza, Belisario Castillo, Germán Simonet y Alonso Rodríguez Zimeno.
Vera: Francisco Viegas Noel.

SAN JOSE

Ecilda Paullier: César Rodríguez Barcelo.
Libertad: Gustavo Pérez Costa y Alfonso Quesa.
Rodríguez: Julio A. Agorio.
San José: Andrés Ottonelo, H. Valdez Olascoaga, Aquiles Iturrarán y Pedro Costa Vallejo.

SORIANO

Agraciada: Regino Puentes Méndez.
Cardona: Julio A. Sarasúa, José Olivera Ulián, Julio C. Simons y E. Rossi.
Dolores: Alejandro Barbat, Silvestre Cardozo, Plinio Gaddis y Arlando M. Grossi.
Drabble: Jorge B. Lamonaca.
Mercedes: Ricardo J. Ferreras, Juan B. Cuna, Enrique Costa Leonard y Salvador H. Milano.
Maj Alonso: Veranio Delsano.

TACUAREMBO

Ansina: Manuel Bernión.
Curtina: Luis Dalesio.
Tupambaé: Manuel M. Saravia.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez y Valerio A. López.
Tacuarembó: Alberto Borrazas, Bartolomé Bolo, Luis Lerrecha Gonzálvez, Luis A. Máspoli, Rogelio Lamas, Feliciano Pereira y Elías Abdo.
San Gregorio de Polanco: Luis J. Demicheli y Sergio C. Abbita.
Tambores: Alípio Ferreira.
Bañados de Rocha: Teófilo S. Molina.

TREINTA Y TRES

Cerro Chato: Aníbal Artigas y Ovemidio Alvarez Cortés.
Treinta y Tres: Lorenzo Bagliotti, Alfredo Pereira Rodríguez, Mario N. Gaggero, César Moreno Techera, Rodolfo A. Castrillejo y Rubio Ferreira.
Santa Clara de Olimar: Lorenzo Gamagno y Hugo Vaghi Mosquera.
Vergara: Raúl Filippini.

Agentes Generales en Campaña

LOS SERVICIOS DEL BANCO DE SEGUROS PUEDEN OBTENERSE EN CUALQUIER PUNTO DEL PAIS

Insertamos a continuación una nómina de los Agentes Generales que tiene el Banco en todo el país y que están habilitados para tramitar toda clase de seguros.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Rolatia.
Bella Unión: Umberto Parra.
Estación Cabellos: Juan José Dalmonendi.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Toura

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Muñoz.
La Paz: O. Rufino García.
Las Piedras: Luis Nasso.
Migues: Ciriaco Rodríguez.
Montes: Santiago Requeiro.
Pando: Juan J. Barrios.
Pueblo Sosa: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Mondello.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
San Ramón: Juan J. Rodríguez.
San Jacinto: José María Pivotto.
Santa Rosa: Tury y Cardozo.
Sauce: Santiago Dopazo López.
Tala: Abel M. Marcelli.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

[illegible]: Palma y Cía.
Fraile Muerto: Gallo Hnos.
Melo: Julio A. Paez.
Río Branco: Aldo Arbenardi.
Tupambaé:

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo: Julio J. Correch Vaddia.
Colonia: Luis Del Cerro.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Conchillas: Rozas y Cía.
Estanzuela: Nilda Martínez Flores.
Juan L. Lacaze: Camilo Santín Carballo.
Nueva Helvecia: Guillermo Geisslig S. C.
Nueva Palmira: Cipriano Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Juan E. Long.
Puntas de San Juan: Alfonso J. de Castro.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Enrique Gómez Cuijo.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Blanquillo: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Valentín R. Santiago.
Durazno: Ferreira y Arechea.
La Paloma: Héctor Cabrera.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Martínez.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Alfredo Castellanos.
San Gregorio: Ismael V. Tellechea.
Trinidad: Jacinto Echeverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal: L. R. Pallache.
Casupá: Angel J. R. Moncalvi.
Cerro Colorado: Calero, Salvador y Cía.
Estación Goñi: Lidio F. Gonzalez.
Est. Pintado: Walter E. Deiu.
Florida: Armando M. Tolosa.
La Cruz: Pérez Hnos.
Fray Marcos: A. Ezcurra Figueredo.
Isla Mala: Severo Ybarra.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Alonzo.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

José Pedro Varela: Olegario Martínez Alvariza.
José Batlle y Ordóñez: Felipe Silvera.

Mariscala: Domingo A. Méndez.
Minas: Angel Ugarte.
Pirarajá: Amado Rodríguez.
Solís: Pedro Salamano.
Zapicán: Pablo J. Ponce.
Est. Solís: Ernesto Scarpini.

DEPARTAMENTO DE
MALDONADO

Aiguá: César Marchetti.
Maldonado P. del Este: Pascual García.
Pan de Azúcar: Juan Ríos.
Piriápolis: Elbio F. Chiocchetta.
San Carlos: Alcides S. Moretti.
La Sierra: Raúl Rivero.

DEPARTAMENTO DE
MONTEVIDEO
•

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blanco, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Regalio.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE
PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Guichón: Nieli y Cía.
Piedra Sola: Genaro Masat.
Quebracho: Gervasio y Nicolás Lorenzo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Castillos: Venancio Lujambio.
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Mirabailes.
Rocha: Luis S. Di Candia.

RIO NEGRO
(DEPARTAMENTO DE)

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos.
Merinos: Luis López de Haro.
Young: Marconi, Zanetti y Cía.
San Javier: Manuel Dieguez Masary.
Nuevo Berlín: Luis A. Ferreira.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Luis Cáceres (hijo).
Moirones: César Vidal.
Minas de Corrales: Arturo Ortiz Rossell.
Tranqueras: Bernardo Abarca.
Vichadero: Wenceslao Bruniera.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Belén: Aldemar Olascuaga.
Sopas: Bernardo Blanco.
Palomas: Pedro L. Machado.
Colonia Lavalleja: Guillermo Miralli.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Ecilda Paullier: Tomás Halley.
Estación Rodríguez: Sociedad Molino Nacional Ltda.
Libertad: Antonio Triay Florit.
San José: Atilio M. Zuliani.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: César Nese.
Colonia Nieto: Juan D. Bastón.
Cardona: José Ignacio Ocaño.
Dolores: Vda. e hijos de Manuel S. Cáceres.
Drabble: A. Vanola y Cía.
Palmitas: Bene y Gobbi.
Santa Catalina: Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE
TACUAREMBO

Ansina: César R. Gutiérrez.
Curtina: L. Eduardo Esteves.
Paso de los Toros: Juan P. Callaba.
San Gregorio de Polanco: Francisco F. Petrone.
Tacuarembó: Atilio Recoggi.
Tambores: Alberto Alberti.
Caraguatá: Luis A. Martínez.

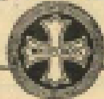
DEPARTAMENTO DE TREINTA
Y TRES

Treinta y Tres: Marcelino Turon España.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.

Indice de Temas

Pág.

Pág.



Indice de Avisos

IMP. [illegible] - Colonia 1277 - Montevideo